














































CAVIARES...

















Caviar Baeri Grand Cru (10gr) Uruguay	26,00 €
Caviar Baeri Grand Cru (30gr) Uruguay	52,00 €
Caviar Baeri (30gr) Francia	56,00 €
Caviar Beluga (30gr)	130,00 €

PARA EMPEZAR...

















Turrón de foie con praliné de avellana	  8,00 €
Calamar de Bahía a la plancha	 17,00 €
Queso de cabra a la plancha con tomate caramelizado	 14,00 €
Calamares al estilo andaluz	 17,00 €
Papas al estilo "de La Vera" con Jamón Ibérico Puro de Bellota	 22,00 €
Parrillada de verduras de temporada	14,00 €
Puntillas de calamar fritas	 18,00 €
Gamba roja de nuestra bahía (aprox. 100 gr)	 15,00 €
Quisquilla hervida de Santa Pola (aprox. 100 gr)	 10,00 €
Almejas a la marinera	  22,00 €
Chipirones con ajetes	 18,00 €
Jamón de bellota ibérico puro (aprox. 85 gr)	28,00 €
Quesos de mundo	 20,00 €
Croquetas de boletus (unid)	  3,00 €
Mejillones al vapor	 10,00 €
Pimiento de piquillo relleno de gambas y jengibre (unid)	     3,00 €

Espárragos trigueros gratinados con queso gorgonzola	 14,00 €
Tataki de atún rojo Balfegó con mayonesa de wasabi	  17,00 €
Atún rojo Balfegó al estilo Saku	    19,00 €
Regañá con ensaladilla de marisco	     6,00 €
Vieiras salteadas con verduras wok japonés	  16,00 €
Pulpo al horno de (aprox. 300 gr)	28,00 €
Zamburiñas a la plancha con mayonesa de miel (unid)	  4,00 €
Copa de verduritas en tempura	10,00 €
Ortiguillas de mar con salsa de espárragos	   20,00 €
Carpaccio de presa ibérica	 19,00 €
Berberechos de ría supergigantes (100 gr)	 9,00 €
Dados de atún rojo macerado	   10,00 €

LAS ENSALADAS...















Ensalada especial con ventresca de atún y zanahoria	 10,00 €
Ensalada frontón con salsa rosa o mostaza	   12,00 €
Ensalada templada de calamares y gambas	   20,00 €
Ensalada de bogavante	    24,00 €
Ensalada de aguacate con cangrejo y langostino	  12,00 €
Ensalada de burrata con tomate confitado, alcaparras y aliño de montaña y fresón	 14,00 €
Tomate pata negra con ajo y capellán	 8,00 €
Ensalada de Salazones con cebolla braseada y mollitas de coca	 19,00 €

NUESTROS ARROCES...*





Paella mixta de pollo y marisco	  	11,00€
Arroz con conejo de campo y caracoles al romero		12,00 €
Arroz de rape y almejas	  	19,00 €
Arroz de chipirones con ajetes	 	12,00 €
Fideuá de pescado	  	14,00 €
Arroz a banda	  	13,00 €
Arroz meloso con bogavante	 	22,00 €
Arroz caldoso de verduras		10,50 €
Arroz del Senyoret		17,00 €

*Todos los arroces se preparan por encargo
(Mínimo 2 personas)


























DEL MAR...

Tartar de atún rojo Balfegó con aguacate	    	25,00 €
Cola de rape del Cantábrico al horno y salsa cava		25,00 €
Crema de gamba roja con ravioli cruch de bogavante	    	14,00 €
Lenguado de bahía		(Según mercado)
Merluza de pincho en papillote		20,00 €
Ceviche de pescado de temporada (consultar al personal)		Según pescado
Bacalao "El Barquero" a la Vizcaína		22,00 €

DE LA TIERRA...

Don Manuel (montadito de solomillo)		10,00 €
Magret de pato con manzana caramelizada a la miel		23,00 €
Solomillo de cerdo ibérico con jamón de bellota y turrón de Jijona	 	28,00 €
Lomo Bajo de Ternera del Valle de los Pedroches		16,00 €
Solomillo de ternera a la parrilla		19,00 €
Chuleta de ternera valle de los Pedroches		40,00 €/Kg.
Pluma ibérica del Valle de los Pedroches		17,00 €
Manita de cerdo con garbanzos		14,00 €
Rabo de Vacuno mayor al tinto reserva		24,00 €
Confit de Pato con manzana a la naranja		22,00 €
Para acompañar a sus carnes		3,00 €
Salsa de pimienta verde, salsa de roquefort o salsa de mostaza Dijon		

ALGO DULCE PARA EL FINAL...

Pecado de chocolate	  	6,00 €
Hojaldre de manzana con helado de mantecado	   	6,50 €
Tarta de almendra y orujo, con cabello de ángel	  	5,00 €
Tarta de limón bernia	 	5,00 €
Torrija de crema al caramelo tostado	   	6,50 €
Helado de queso de oveja con coulis de frutos rojos	 	5,00 €
Una de manzana y plátano con ciruelas	 	7,00 €
Milhoja de crema	    	4,50 €

ALÉRGENOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal.

Consulte a nuestro personal la carta de vinos y las recomendaciones del día.

*Todos los precios incluyen el IVA



Gluten



Crustáceo



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Molusco



Soja