



*carta sujeta a cambios a en función de disponibilidad y estacionalidad de productos

Buñuelos de bacalao, miel de pino, piñones 2,80/unidad

Calamares a la Romana; 16,50 ración 8,50 1/2 ración

Tartar de gamba roja, fósil de gamba cristal (2uds.) 15

Erizos de mar gratinados, tuétano (2uds.) 10,50

Ostra tibia, beurre blanc de Riesling, uvas y pera (1ud.) 9,50

Langostino tigre en tempura, salsa cremosa especial (2uds.) 12

Mini Lobster roll, bogavante, brioche artesano (2uds.) 28

Pie de cerdo "sin trabajo", gamba blanca 24

Gargouillou de verduras, hierbas y flores de otoño 24

Vieiras, crema de foie, puerro 30

Tartar de atún "Balfegó", mango, aguacate, menta 28

Éclair de rabo de toro, leche ahumada 21

Gamba de Rosas, (4 piezas 160gramos) 36

PRINCIPALES

Rodaballo, jugo de asado de sus espinas, patatas a lo pobre 29,50

Rape, bogavante, crema de sus corales 42

Lubina, salsa bearnesa, enoki 32

Filete de vaca, salsa de vino tinto, foie a la plancha, parmentier 37

Espalda de cabrito largamente asada, chirivía, pistacho 32

ARROCES

mínimo 2 personas (precio por persona)

Arroz "Señoret" 29,60

Arroz seco de Gambas de Rosas 31,80

Arroz cigalas y espardeñas 36,20

*Se pueden añadir los siguientes acompañantes:

Patatas fritas 4,50, Puré de patata 4,50, verduras 8,50, Pan con tomate & aceite de Pau 4,50, ensalada verde 7,50

*Pan de masa madre y cubierto 2€ por persona





MENU DEL CHEF /otoño 2026/

Sopa de cebolla - Tomate y albahaca - Brandada con ajo asado

Tartar de gamba roja, fósil de gamba cristal

Erizo de mar gratinados, tuétano

Ostra tibia, beurre blanc de riesling, uvas y pera

Profiterol de rabo de toro

Gargouillou de verduras, hierbas y flores de otoño

Vieira, crema de foie, puerro

Espardeña, molleja de ternera, tripa de bacalao

Espalda de cabrito largamente asada, chirivía, pistacho

Lima, tomillo en sorbete

Vainilla en texturas

Petit fours

90

COCINA DEL BOGAVANTE

(del 26 Septiembre al 18 Octubre del 2026)

Sopa de cebolla - Tomate y albahaca - Brandada con ajo asado

Royale de bogavante anisada

Lobster roll

La pinza del bogavante, jengibre e hinojo

Bogavante a la Cardinale, salsifi, mantequilla noisette

Rape, bogavante, crema de sus corales

Helado cremoso de almendra tierna, vainilla y orejones

Petit Fours

75

Servicio a mesa completa 13:00-14:45 19:45-21:45

