

## ***Da mangiare in compagnia***

	½ porzione	Porzione intera
Pan di focaccia di Folgueroles con pomodorini pendolino		3,20€
Crocchette della casa al prosciutto (4 od 8 unità)	9,60€	16,50€
Crocchette della casa ai frutti di mare (4 od 8 unità)	9,60€	16,50€
Crocchette di riso nero con salsa alioli al miele e pancetta iberica (4 o 8 unità)	10,50€	17,50€
Cozze alla marinara		15,50€
Pesciolino fritto stile "Moralla"	9,40€	15,90€
Frittelle di baccalà	9,60€	16,50€
Filetto di acciughe della Cantabria (3 o 6 unità)	9,60€	16,50€
Calamari alla romana con salsa tartara	11,90€	19,95€
Vongole delle Rías Gallegas al vapore o alla piastra	11,90€	19,95€
Cannolicchi alla piastra		19,95€
Prosciutto iberico di ghianda Bellota Gran Riserva tagliato al momento	15,00€	25,00€
Polipo delle coste galiziane con patate lesse e peperoncino Pimentón de la Vera	16,50€	27,50€
Vongole della Galizia in salsa marinara (8 unità)		34,10€
“Closcada Loca” ( <i>vongole della Galizia, vongole delle Rías Gallegas e cozze</i> )		34,10€

## ***Per cominciare a mangiare***

Insalata verde di ortaggi, asparagi bianchi e briciole di tonno		12,50€
Zuppa di pesce di roccia e gamberetti	8,60€	13,80€
Spaghetti neri saltati con aglio e prezzemolo e calamaro alla griglia		14,50€
Salmone marinato all'aneto		18,50€
Insalata di capesante alla griglia, gamberi confit, formaggio feta, melograno e vinaigrette ai funghi		20,00€
Tartare di salmone, crema di avocado e aria di lime		20,50€
Tartare di tonno, pomodoro secco, caviale wasabi e germogli di coriandolo fresco		24,50€

## ***Il nostro riso (minimo 2 persone.)***

Paella di verdure		19,65€/pers.
Fideuà di gamberi e seppie con salsa alioli (a parte)		20,65€/pers.
Paella di mare "Senyoret"		22,00€/pers.
Risotto nero con seppie e vongole		24,25€/pers.
Risotto di merluzzo e verdure		25,05€/pers.
Paella alla marinara con pesce e frutti di mare		27,90€/pers.
Paella o risotto all'astice		39,00€/pers.

## ***La pirofila dell'Ammiraglio***

Frutti di mare alla piastra (crostacei importati) 85,50€/pers.  
(1/2 astice, scampi, gamberi, gamberi, cannolicchi, vongole e cozze)

## ***I nostri "granchi"***

Granciporro atlantico con guarnizione (unità) 24,00€

## ***Il pesce delle nostre coste***

Orata intera al forno o al sale 20,40€

Merluzzo con salsa Donostiarra e verdure saltate 20,60€

Filetto di merluzzo confit, crema di peperoni del piquillo e formaggio payoyo, castagne candite e rucola 24,40€

Tataki di salmone impanato in panko su carpaccio di zucchine, salsa di cocco e peperoncino chipotle 24,40€

Merluzzo del nord alla piastra con verdure al vapore 14,80€ 24,80€

Branzino, crema iberica di sobrasada, pannocchie baby e salsa allioli all'aglio nero 24,80€

Tegame di coda di rospo alla marinara 28,50€

Stufato "Suquet" del pescatore con coda di rospo e patate 28,50€

## ***I sapori della Terra***

Cangreburger (panino con hamburger di vitello) 16,40€

Trippe con ceci 18,00€

Bistecca di manzo con patatine arrostate 19,50€

Controfiletto all'aglio in dadini con patatine fritte e peperoni del Padrón 22,50€

Filetto di vitello, cipolline glassate, chip di patate dolci e salsa al porto 27,50€

## ***Per i più dolci...***

Crema catalana 5,75€

Cheesecake con frutti di bosco e croccantini 6,75€

Brownie al cioccolato con sorbetto al sedano e limetta 6,75€

Sfoglia di crema caramellata con gelato al torrone 6,75€

Crema e meringata alla limetta in sfoglia caramellata 6,75€

Tiramisù artigianale con crema al caffè 6,75€

Frutta di stagione con yogurt greco alla liquirizia 6,75€

Gelato artigianale (cioccolato, vaniglia o torrone) 6,75€

## SUGGESTIONS

<i>Goat cheese salad, roasted aubergine, berries and nuts</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Salmon in orange sauce, sautéed mango and papaya</i>	<i>24,40 €</i>
<i>Cod with Idiazábal sauce, sautéed fresh spinach and Pedro Ximénez reduction</i>	<i>24,40 €</i>
<i>Wild turbot with creamy parmesan, potato chips and onions</i>	<i>35,00 €</i>

<i>Grilled fish of the day (to share) (Sea Bream, Monkfish, Hake, Crayfish and Beach Prawn, Beach Squid and Mussels)</i>	<i>45,00 €</i>
--	----------------

**DIRECT FROM SPANISH FISH MARKETS:**  
These products will be charged according to the weight served

### **SEAFOOD**

<i>Guillardeau Oyster nº3</i>	<i>5,50 /ud</i>
<i>Sea snail</i>	<i>22,20</i>
<i>Grilled Crayfish (Dublin bay prawn) (350 gr.)</i>	<i>34,00</i>
<i>Barnacles (200 gr.)</i>	<i>48,00</i>
<i>Grilled Red Prawn from Arenys (200 gr.)</i>	<i>52,00</i>
<i>“Espardenyes” Grilled Sea Cucumbers (200 gr.)</i>	<i>55,00</i>
<i>Cantabrian Lobster (according to weight)</i>	<i>115 €/Kg</i>

### **WILD FISH**

<i>Sea Bream, Sole, Sea Bass, Blackspot ... (Salted, Donostiarra Style, Baked or Grilled)</i>	<i>95 €/Kg</i>
---	----------------

*We suggest that you check the fish and seafood that we have available daily with our restaurant team. We recommend that you seek advice in order to choose the type and size that best suits your preferences.*

*Please note that fish are served whole.*