



LA NOSTRA CARTA



BOAT SERVICE



APERITIVS

Gildes	8€/u.
Anxoves López	7€/u.
Llauna de caviar Osetra (30g), pa torrat a la brasa i mantega	125€
Ostres Poget:	
• Al natural	9€/u.
• Amb llet de tigre	11€/u.
• Amb salsa Ponzu	11€/u.
• Amb caviar	18€/u
Bunyols de bacallà (6u.)	27€
Pa de pagès torrat a la brasa amb tomàquet	8€

PLATS FREDS

Tomàquets amanits amb oli d'alfàbrega, fonoll i piparres	27€
Amanida verda	22€
La Russa:	
• Amb tonyina vermella	34€
• Amb gamba blanca	39€
• Amb gamba blanca i caviar	72€
Pernil Joselito	44€
Pebrots rostits	22€
Tonyina vermella en escabetx	26€
<i>*Suplement caviar 10 gr</i>	40€

PLATS CALENTS

Cabdells a la brasa, anxoves i salsa Cèsar	24€
Xuleta de tonyina d'almadrava	42€
Calamar de potera amb salsa anticuchera	47€

SEGONS MERCAT

Cloisses en salsa verda	35€
Tellines saltades amb vi fi	32€
Musclo "bouchot" amb mantega a les fines herbes	27€
Navalles a la brasa	33€
Escopinyes al vi fi	30€
Gamba vermella amb ous fregits i patates	55€
Gamba vermella a la brasa	24€/100 gr

BRASA I TRADICIÓ

Secret ibèric a la brasa	41€
Xuleta de vaca Cachena (Discarlux)	13€/100gr
Xuleta de vaca Simmental	10€/100gr
Llamàntol nacional :	
• A la brasa	15€/100gr
• Amb ous ferrats i patates	15€/100gr
Llagosta de Formentera:	
• A la brasa	22€/100gr
• Amb ous ferrats i patates	22€/100gr
• En caldereta	22€/100gr
Peix fresc a la brasa	14€/100gr
Peix fresc de Formentera a la brasa	15,50€/100gr

ACOMPANYAMENTS

Bimi a la brasa	11€
Patates fregides	12€
Pebrot vermell rostit	12€
Cabdells amanits	10€
Pebrots del padró	11€

ARROSSOS

(mínim 2 persones - preu per persona)
(tots els arrossos es poden fer amb fideus)

Arròs cec (del senyoret)	40€
Arròs negre amb calamar, alls tendres i allioli cítric	40€
Arròs amb Secret Ibèric, bimi i bolets	40€
Arròs a banda amb :	
• Parpatana de tonyina vermella	45€
• Carabiner	56€
• Gamba vermella	Consultar
• Llamàntol nacional	Consultar
• Llagosta de Formentera	Consultar

POSTRES

Lemon Pie	14€
Llet amb galetes	12€
Tarta Tatín	16€
Torrija	16€
Fruita variada	14€
Pastís de formatge cremós	16€

Pa i allioli 3,5€/p.p | Olives 3€

VINS BLANCS

Verdeo (Verdejo)	35€
Mengoba sobre lías (Godello)	45€
Savina (Viognier)	47€
Ossian (Verdejo)	65€
DO Ferreiro Magnum (Albariño)	80€
Lolo Albariño (Albariño)	39€
As Sortes (Godello)	130€
Belondrade y Lurton (Verdejo)	125€
Belondrade y Lurton Magnum (Verdejo)	245€
Kalamity Blanco (Viura)	200€
Bouzereau Chardonnay	62€
Chablis Grand Régnard	106€
Fai un sol de Carallo	120€

VINS ROSATS

Whispering Angel	55€
Château Miraval Rosé	55€
Château Miraval Rosé Magnum	112€

VINS NEGRES

Orube Crianza (Tempranillo)	35€
Celeste Roble (Tempranillo)	35€
Alion 2020 (Tinto Fino)	215€

ESCUMOSOS

Petit Albet Brut Reserva	45€
AT Roca Esparter	54€
Ruinart Blanc de Blancs	195€
Ruinart Rosé	175€
Louis Roederer "Cristal" 2014	510€
Dom Perignon Vintage 2015	500€
Dom Perignon Vintage Rosé 2006	700€

SANGRIES / CÒCTELS

Sangría de Cava (1,5L)	60€
Sangria de Champagne (1,5L)	170€
Mojito Saona	20€

LICORS

Vodka Grey Goose	150€
Vodka Belvedere	150€
Vodka Beluga	150€
Gin Seagrams	120€
Gin Hendrick's	140€
Gin Puerto de Indias	125€
Gin Gvine	150€
Ron Barceló Imperial	135€
Ron Brugal 1888	145€
Ron Zacapa	180€
Whisky Johnnie Walker Black Label	150€
Whisky Macallan 12	170€
Tequila Patron Silver	150€
Tequila Patron Reposado	220€
Tequila Don Julio 1942	400€
Tequila Clase Azul Reposado	500€