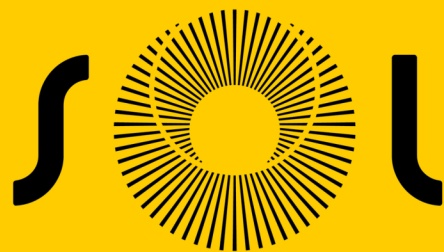


NUESTRA CARTA



BOAT SERVICE



APERITIVOS

Gildas	8€/u.
Anchoas López	7€/u.
Lata de caviar Osetra 30 gr, pan tostado a la brasa y mantequilla	125€
Ostras Poget:	
• Al natural	9€/u.
• Con leche de tigre	11€/u.
• Con salsa Ponzu	11€/u.
• Con caviar	18€/u.
Buñuelos de bacalao (6u.)	27€
Pan de hogaza a la brasa con tomate	8€

PLATILLOS FRÍOS

Tomates aliñados con aceite de albahaca, hinojo y piparras	27€
Ensalada verde	22€
La Rusa:	
• Con atún rojo	34€
• Con gamba blanca	39€
• Con gamba blanca y caviar	72€
Jamón Joselito	44€
Pimientos asados	22€
Atún rojo en escabeche	26€
<i>*Suplemento caviar 10 gr</i>	40€

PLATILLOS CALIENTES

Cogollos a la brasa, anchoas y salsa César	24€
Chuleta de almadraba	42€
Calamar de potera con salsa anticuchera	47€

SEGÚN MERCADO

Almejas en salsa verde	35€
Tellinas salteadas con vino Fino	32€
Mejillón "bouchot" con mantequilla a las finas hierbas	27€
Navajas a la brasa	33€
Berberechos al vino Fino	30€
Gamba roja con huevos fritos y patatas	55€
Gamba roja a la brasa	24€/100 gr

BRASA Y TRADICIÓN

Secreto ibérico a la brasa	41€
Chuleta de vaca Cachena (Discarlux)	13€/100gr
Chuleta de vaca Simmental	10€/100gr
Bogavante nacional:	
• A la brasa	15€/100gr
• Con huevos fritos y patatas	15€/100gr
Langosta de Formentera:	
• A la brasa	22€/100gr
• Con huevos fritos y patatas	22€/100gr
• Caldereta	22€/100gr
Pescado fresco a la brasa	14€/100gr
Pescado fresco de Formentera brasa	15,50€/100gr

ACOMPAÑAMIENTOS

Bimi a la brasa	11€
Patatas fritas	12€
Pimiento rojo asado	12€
Cogollos aliñados	10€
Pimientos del padrón	11€

ARROCES

(mínimo 2 personas - precio por persona)
(todos los arroces se pueden elaborar con fideo)

Arroz ciego (del senyoret)	40€
Arroz negro con calamar, ajos tiernos y alioli cítrico	40€
Arroz con Secreto Ibérico, bimi y setas	40€
Arroz a banda con:	
• Parpatana de atún rojo	45€
• Carabinero	56€
• Gamba roja	Consultar
• Bogavante nacional	Consultar
• Langosta de Formentera	Consultar

POSTRES

Lemon Pie	14€
Leche con galletas	12€
Tarta Tatín	16€
Torrija	16€
Fruta variada	14€
Tarta de queso cremosa	16€

Pan y alioli 3,5€/p.p | Aceitunas 3€

VINOS BLANCOS

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€

VINOS ROSADOS

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

VINOS TINTOS

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

ESPUMOSOS

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€

SANGRÍAS/COCKTAILS

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

Consulte los alérgenos con nuestro personal