

NUESTRA CARTA





APERITIVOS

Nuestro Vermouth (Boquerones en vinagre, piparras, mejillones en escabeche y chips caseras)	18€
Gildas	5€/u.
Anchoas López	5€/u.
Tosta con mantequilla ahumada y Anchoa López	8€/u.
Tosta con pimiento rojo asado, yema curada y atún rojo	9€/u.
Tosta con mantequilla ahumada y caviar (5gr)	18€/u.
Lata de caviar Osetra (30g), pan tostado a la brasa y mantequilla	115€
Ostras Poget:	
• Al natural	7€/u.
• Con leche de tigre	9€/u.
• Con salsa Ponzu	9€/u.
• Con caviar	15€/u.
Buñuelos de bacalao	3,50€/u.
Pan de hogaza a la brasa con tomate	6€



PLATILLOS FRÍOS

Tomates aliñados con aceite de albahaca, hinojo y piparra	23€
Ensalada verde	18€
La Rusa:	
• Con atún rojo	29€
• Con gamba blanca	35€
• Con gamba blanca y caviar	65€
Jamón Joselito	38€
Pimientos asados	18€
Atún rojo en escabeche	22€
Ceviche de pesca del día	28€
Atún rojo, salmorejo y mayonesa ahumada	25€
Verduras a la brasa con leche de tigre de aguacate	25€



PLATILLOS CALIENTES

Cogollos a la brasa, anchoas y salsa César	20€
Chuleta de almadraba	37€
Gamba roja con huevos fritos y patatas	48€
Calamar de potera con salsa anticuchera	42€

SEGÚN MERCADO

Almejas en salsa verde	30€
Tellinas salteadas con vino Fino	27€
Mejillón "bouchot" con mantequilla a las finas hierbas	23€
Navajas a la brasa	28€
Berberechos al vino Fino	25€
Gamba roja a la brasa	22€/100 gr



BRASA Y TRADICIÓN

Secreto ibérico a la brasa	36€
Chuleta de vaca Cachena (Discarlux)	12€/100gr
Chuleta de vaca Simmental	9€/100gr
Bogavante nacional:	
• A la brasa	13€/100gr
• Con huevos fritos y patatas	13€/100gr
Langosta:	
• A la brasa	19€/100gr
• Con huevos fritos y patatas	19€/100gr
• Caldereta	19€/100gr
Pescado fresco a la brasa	12,5€/100gr
Pescado Fresco de Formentera a la brasa	14€/100gr

ACOMPAÑAMIENTOS

Bimi a la brasa	9€
Patatas fritas	9€
Pimiento rojo asado	9€
Cogollos aliñados	9€
Pimientos del padrón	9€



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

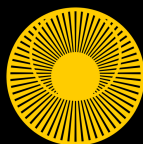
Arroz ciego (del senyoret)	34€
Arroz negro con calamar, ajos tiernos y alioli cítrico	34€
Arroz con costilla de Angus, bimi y setas	34€
Arroz a banda con:	
• Parpatana de atún rojo	40€
• Carabinero	48€
• Gamba roja	Consultar
• Bogavante nacional	Consultar
• Langosta	Consultar

POSTRES

Lemon Pie	12€
Leche con galletas	10€
El flan	10€
Tarta Tatín	14€
Torrija	14€
Tarta de queso cremosa	14€

Pan y alioli 3€/p.p | Aceitunas 2,50€

CARTA DE ALÉRGENOS



Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos de los posibles alérgenos presentes en nuestros platos.
Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal antes de realizar su pedido.

Icono alérgenos

- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Gluten
- Lácteos
- Huevos
- Frutos secos
- Soja
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Sulfitos

APERITIVOS

Vermut:

Gildas:

Anchoas:

Tosta anchoa López:

Tosta pimiento, yema y atún rojo:

Tosta Caviar:

Lata Caviar:

Ostras:

- Natural:
- Leche de Tigre:
- Ponzu:
- Con Caviar:

Buñuelos de Bacalao:

Pan a la Brasa:

PLATILLOS FRÍOS

Ensalada Verde:

La Rusa:

- Con Atún Rojo:
- Con Gamba Blanca:
- Con Gamba y Caviar:

Atún en Escabeche:

Ceviche:

Atún con Salmorejo:

Verduras con leche de tigre:

PLATILLOS CALIENTES

Cogollos a la Brasa:

Chuleta de Atún:

Verduras a la Brasa:

Calamar Anticuchera:

Gamba roja con huevos y patatas:

SEGÚN MERCADO

Almejas en Salsa Verde:

Tellinas:

Mejillón Bouchot:

Navajas:

Berberechos:

Gamba a la Brasa:

BRASA Y TRADICIÓN

Bogavante:

- A la Brasa:
- Frito:
- Arroz:

Langosta

- A la Brasa:
- Frita:
- Arroz:
- Caldereta:

Pescado a la Brasa:

ACOMPAÑAMIENTOS

Cogollos Aliñados:

ARROCES

Senyoret:

Negro con Calamar:

Con Costilla Angus:

A Banda (Parpatana, Carabinero, Gamba Roja, Bogavante, Langosta):

POSTRES

Lemon Pie:

Leche con Galletas:

El Flan:

Tatin:

Torrija:

Tarta de Queso:

OTROS

Pan con Allioli:

Aceitunas: