

Para Compartir



Pata de PULPO con parmantier de patata y aceite de pimentón de la Vera

Cestita de CROQUETAS melosas de jabugo

BUÑUELOS de bacalao

HUEVOS rotos a escoger con: Foie o Jamón

CALAMARES frescos a la andaluza

JAMÓN Ibérico de Jabugo cortado " a cuchillo "

Olla de MEJILLONES y ALMEJAS al ajillo

BRAVAS " Las Botas "

CARACOLES a la llauna con sal y pimienta

TALLARINAS de playa salteadas

LANGOSTINOS con crujiente de kikos y salsa tártara (8 piezas)

BARRETXA de pescaditos (chipirón, chanquete y gambita andaluza)



TARRINA de foie micuit y virutas con sus mermeladas y tostas

SESOS a la romana con salsa de pimienta



Setas y Alcachofas

Camagrocs, Trompetas de la Muerte o Russinyols...

A la brasa, salteados con jamón, con butifarra, con huevo frito

CARPACCIO de Porto Bello y virutas de foie

ROVELLONS a la brasa sobre picada suave de ajo y perejil

Alcachofas laminadas, enharinadas y fritas

Corazones de alcachofas rellenos de brandada de bacalao

Empezamos ligero

ENSALADA de Contrastes con vinagreta de pipas

ENSALADA de queso de cabra con frutos secos y menta fresca

VARIADO de tomates con granada, cebolla tierna y bonito

VERDURAS de temporada a la llosa con suave romesco



CARPACCIO de gamba roja, cebollino y vinagreta de limón

Entrantes suculentos

CALLOS picantes

Sopa de CEBOLLA con huevo gratinada

Foie a la plancha con ratafía

CANELÓN de pescado con suave salsa de ceps

Pasta y Arroces

PAELLA clásica de pescado y marisco

PAELLA de " señoritos "



ARROZ NEGRO con chipirones gratinado con " all i oli "

ARROZ caldoso de Bogavante (1 pieza)

FIDEUA marinera con almejas

Desde 1970 en Las Botas



PIES de cerdo crujientes con langostinos en tempura
RABO de buey estofado con escalonias glaseadas
COCHINILLO crujiente al horno con manzana caramelizada
Media ESPALDA de CORDERO lechal al horno cocida a baja temperatura
CANELONES de rustido con bechamel y gratén de Emmental

Pescado y Marisco



BACALAO confitado al tomillo sobre lecho de trigueros
BACALAO gratinado con suave muselina de ajo
BACALAO a la brasa con ratatouille de verduras
BACALAO a la llauna con judías de Santa Pau y tripita

DORADA a la sal con parmantier de patata trufado
CALAMARCITOS de playa a la plancha sobre arroz negro y aceite de su tinta
SALMÓN con costra de pistachos y verduras encurtidas



TRONCO de MERLUZA al estilo Santurce, aceite de ajitos y virutas de ibérico
TATAKI de ATÚN, gelatina de yuzu, wasabi y migas
LENGUADO " sin trabajo " con frutos secos y cítricos

Carnes

SOLOMILLO de ternera en llosa (225 grs)
CARPACCIO de SOLOMILLO de ternera ahumado con hierbas aromáticas
CHULETÓN Angus en pizarra (2 pers 1,4 Kg.)
ENTRECOT de ternera gratinado con queso



SOLOMILLO de ternera con foie a la plancha y salsa de trufa
STEAK TARTAR con huevo frito y guacamole
FRICANDÓ con patatas fritas
COSTILLAS de cabrito a la llosa o a la milanesa

Servicio de pan tostado y aperitivo ...
(si no desean que sean servidos deben informarnos)



Plato Recomendado

***Aviso a las personas con alergias e intolerancias, consulte a nuestro personal.
Este establecimiento tiene a la disposición de los clientes información de los platos que ofrece.***

Cafés e Infusiones

•Café NATURAL MEDALLA DE ORO

Café. 2,20
Cortado. 2,30
Café con leche. 2,80
Carajillo de coñac. 3,50
Carajillo de whisky. 4,25
Infusiones. 2,20

•GIN TONICS

Beefeater	7,50
Seagram's	8,50
Ginial	8,50
Puerto de Indias	8,50
Mombasa	8,50
B. Sapphire	8,50
Plymouth Gin	9,50
Beefeater 24	9,50
Hendrick's	9,50
Gin Mare	10,00
G'Vine	11,00

•Brandy

Cardenal Mendoza	8,25
Brandy 1866	12,00
Torres 10	4,60
Mascaró	4,20
Torres 5 / Magno	4,20

•Multiinfusiones

Cola de caballo plus. 2,45
Digestive con alcaravea. 2,45
Non stress. 2,45
Frambuesa. 2,45

•Whiskys

	COLA
Ballantines	6,00 / 7,60
J.B	6,00 / 7,60
Cutty Sark	6,00 / 7,60
Jamenson	7,00
Four Roses	7,00
Jack Daniel's	7,00
Cardhu	8,25
Chivas 12 años	8,25
Macallan	11,80
Glenrothes	11,80
Glenmorangie	11,80

•Digestivos

Orujo 3,50
Hierbas, blanco, crema, café
Limoncello 3,50
snapps 3,50
Manzana, mora, melocotón

•Mundo Dulce ...

CREMA CATALANA quemada con carquinyolis. 5,50
Crujientes de LECHE FRITA sobre crema inglesa de Cardamomo. 6,40
TORRIJAS con helado de turrón duro. 7,85
CHAJA; bizcocho, melocotones, chantilly y merengues. 6,80
BLONDIE de chocolate blanco, manzana y cremoso de yogur. 6,80
COULAND de chocolate "recién hecho" (10 min). 7,25
TARTA tibia de manzana con crema inglesa y helado de vainilla. 6,30
BROWNIE con helado de pistacho. 7,00
MEL i MATO con frutos secos. 6,80

BROCHETA de frutas con sopita de Mikibar. 7,50
TIRAMISÚ. 6,40
CAFÉ IRLANDÉS. 7,45



Tarta SANTIAGO. 7,80
Brocheta de FRUTAS de temporada. 5,20
Crema CATALANA. 5,50

•Helados y Sorbetes 5,90

Vainilla de Madagascar
Chocolate negro con cacao de Ecuador
Fresa
Turrón duro
Yogur con frutos del bosque
Pistacho
Chicle
Sorbeta de limón
Sorbeta de mandarina