

Pescado y Marisco

Рыба и морепродукты

Fish and seafood

BACALAO gratinado con suave muselina de “all i oli “

Треска, запеченная под соусом алиоли

Baked cod with alioli sauce

19,50

BACALAO a la brasa con trigueros y romesco

Треска, приготовленная на гриле, подается со спаржей Тригерос и соусом ромеско

Grilled cod, served with asparagus acutifolius and romesco sauce

19,50

DORADA a la sal con parmantier de patata

Дорада в соляном панцире, подается с картофелем Пармантье

Dorada baked in salt crust, served with Parmentier potatoes

18,95

CALAMARCITOS a la plancha con arroz negro y aceite de su tinta

Кальмар гриль, подается с рисом, заправленным чернилами кальмара

Grilled squid, served with squid ink rice

15,70

TRONCO de MERLUZA al estilo Santurce, aceite de ajitos y virutas de ibérico

Спинка хека по-баскски, чесночное масло, с хамоном Иберико

Hake trunk Santurce style, garlic oil, Iberian ham

18,90

TATAKI de ATÚN, gelatina de yuzu, wasabi y migas

Татаки из тунца, желе из мандарина юзу, васаби и мигас

Tuna tataki, yuzu jelly, wasabi and migas crumbs

16,95

COLITA de RAPE negro a la brasa con emulsión de ajo

Жареный на угле черный морской черт, подается с чесночной эмульсией

Grilled monkfish, served with garlic emulsion

20,80