

[CalaBoca]

TAPES CLÀSSIQUES

PATATES BRAVES amb dues salses	7,50€
LINGOT DE PORC A BAIXA TEMPERATURA amb polenta i salsa barbacoa coreana	13,70€
PEBROTS DEL PADRÓ no picants	5,90€
OUS ESTRELLATS amb patates, sal de pernil i dues salses	10,80€
CROQUETES CASOLANES de pernil amb bolets o de Bacallà	7,70€
TIMBAL D'ESCALIVADA TÈBIA amb formatge de cabra	8,85€
BOMBA DE LA BARCELONETA amb salsa picant	6,80€
HUMMUS D'ALBERGÍNIA FUMADA amb torradetes, pastanaga i sèsam	8,50€
 FOIE FRESC PLANXA "le Gran Cousin" poma caramel·litzada, Pedro Ximénez i mel	18,40€
TIMBALETS DE MELÓS DE VEDELLA amb salsa de oporto i puré de patata	14,80€
BURRATA DE PUGLIA amb tomàquets, pinyons, oli d'alfàbrega, parmesà i rúcula	12,85€
AMANIDA CAPRESE mozzarella, olivada, rúcula i tomàquet 	7,90€
 MICUIT DE FOIE "le Gran Cousin" amb coulis de confitures de gerds i figues	16,45€
ENSALADILLA CalaBoca	7,60€
CANELÓ DE CARN D'OLLA amb salsa de ceps	9,80€
TATAKI DE PLUMA IBÈRICA amb moniato al morter	18,45€
TIRES DE FILETS DE POLLASTRE amb cruixent de panko i salsa de cacauet	10,90€
TACS D'ENTRECOT DE LLOM BAIX 220 grams aprox. amb pebrots del padró	17,80€
CRESTES BRASILERES "empanadilles" de pollastre típiques del Brasil	7,90€
CAP I POTA a l'estil CalaBoca	9,70€
TORREZNOS DE SORIA amb guacamole	13,45€
TRUITA DE PATATES amb pa amb tomàquet	6,50€

XARCUTERIA I FORMATGES

SOBRE DE PERNIL DE GLÀ 100gr	21,90€
 FORMATGE d'ovella curat al romaní	9,60€
PA AMB TOMÀQUET	3,90€

BURGERS GOURMET

MINI DE VEDELLA amb cor de micuit de foie	7,55€
MINI D'ÀNEC amb maionesa de ceps	7,55€

TÀRTARS

DE VEDELLA "Cafè París" amb núvol de parmesà	16,80€
DE SALMÓ amb caviar de truita i alvocat	16,80€
DE TONYINA amb salsa kimchi i ou ferrat	17,80€

PEIX I MARISC

POTA DE POP GALLEC amb oli de pebre vermell i parmentier de patata a la tòfona	21,90€
SALMÓ MARINAT A L'ANET amb crema de formatge de llima	12,85€
TRUITA DE BACALLÀ a l'estil sidreria	9,85€
GAMBES VERMELLES DE HUELVA a la planxa amb oli d'all i julivert	19,65€
CALAMARS A L'ANDALUSA amb pebrots del padró	12,80€
ESQUEIXADA DE BACALLÀ amb olivada i tomàquet cru	9,50€
MUSCLOS DE ROCA salsa marinera o al vapor	10,50€
ZAMBURINYES (5 unitats) a la planxa amb salsa verda	16,95€
NAVALLES D'IRLANDA amb oli d'all i julivert	9,90€
CALAMARS A LA PLANXA amb oli d'all i julivert i brots de ceba	12,70€
TATAKI DE TONYINA Balfegó	18,40€
CROQUETES DE BACALLÀ	7,70€
OSTRES LA BELLE HUÎTRE (3 unitats)	9,90€



DE LA VITRINA

BRIE ARREBOSSAT amb ametlles i coulis de fruits vermells	7,35€
LES TRES BUTIS botifarres d'all i julivert amb seques	7,35€
PROVOLONE AMB CANSALADA amb oli d'alfàbrega	7,35€
BACALLÀ ISLÀNDIC A LA PLANXA amb trinxat de tomàquet cru	7,55€
GAMBES LLAGOSTINERES PLANXA amb shiitake i oli d'all i julivert	9,80€
VEDELLA "PICANHA" amb pebrots i ceba	7,55€
SALMÓ DE NORUEGA A LA PLANXA amb oli d'all i julivert	7,55€
SÍPIA A LA PLANXA amb oli d'all i julivert	7,55€
BOTIFARRA D'OU DE CARXOFES I PERNIL amb carbassó i crema de cigrons	7,35€
LLAMINERA DE PORC IBÈRIC amb bacó, dàtil i oli d'all i julivert	7,35€
LES GILDES CalaBoca (2 unitats)	5,95€
FLORS DE CARXOFES CONFITADES amb oli d'oliva a la planxa i sal de penil	12,90€

NEGRES

AZABACHE "CRIANÇA" D.O. Rioja Graciano	3,80€	15,90€
PRIMICIA "CRIANÇA" D.O. Terra Alta Garnatxa, Syrah	3,80€	15,90€
TRES GERMANS D.O. Costers del Segre Ull de Llebre	3,80€	15,90€
PRADOREY "BARRICA" D.O. Ribera del Duero Tempranillo		16,90€
SURREALISTA D.O. Empordà Merlot, Syrah, Garnatxa		17,80€
ABADAL Crianza D.O. Pla de Bages Cabernet, Merlot		18,60€
PETITES ESTONES D.O. Montsant Garnatxa Negra i Samsó		17,45€
NONA PETIT D.O. Priorat Garnatxa		23,90€



POSTRES



BOLO DE LIMAO pastís de llima i merenga	7,50€
BOMBONS BRASILERS amb cor de maduixa (2 unitats)	5,50€
TIRAMISÚ amb licor de cafè i pa de pessic	6,80€
MOUSSE DE MARACUJÀ a l'estil brasiler	6,80€
FORMATGE DE L'ÀVIA al forn amb canyella	6,80€

BLANCS

VALL DE VINYES D.O. Terra Alta Garnatxa Blanca	3,80€	15,90€
TRES GERMANS D.O. Costers del Segre Macabeu	3,80€	15,90€
LUNA BLANCA D.O. Rueda Verdejo	3,80€	15,90€
CAP DE CREUS D.O. Empordà Lledoner Blanc, Macabeu		17,90€
FLOR DE NIEVE Sense D.O. Gewürztraminer		15,90€
CONTRA PUNTO D.O. Rias Baixas Albarinyo		17,50€
PARVUS D.O. Alella Chardonnay		19,45€
LOPEZ DE HARO ROSAT D.O. Rioja Viura, Garnatxa		16,90€

CAVES

COMPTE DE SUBIRATS D.O. Cava Macabeu, Xarel·lo, Parellada	17,90€
RIMARTS BRUT NATURE D.O. Cava Macabeu, Xarel·lo, Parellada	19,90€
GRAMONA IMPERIAL D.O. Cava Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay	38,90€



[CalaBoca]

TAPAS CLASICAS

PATATAS BRAVAS con dos salsas	7,50€
LINGOTE DE CERDO A BAJA TEMPERATURA con polenta y salsa barbacoa coreana	13,70€
PIMIENTOS DE PADRÓN no picantes	5,90€
HUEVOS ESTRELLADOS con patatas, sal de jamón ibérico y dos salsas	11,80€
CROQUETAS CASERAS de jamón con setas o de Bacalao	7,70€
ESCALIVADA TIBIA con queso de cabra	8,55€
BOMBA DE LA BARCELONETA con salsa picante	6,80€
HUMMUS DE BERENJENA AHUMADA con tostadas, zanahoria y sésamo	8,50€
 FOIE FRESCO PLANCHA "le Gran Cousin" con manzana caramelizada, Pedro Ximénez y miel	18,40€
TIMBALES DE MELOSO DE TERNERA con salsa de Oporto	14,80€
BURRATA DE PUGLIA con tomatitos, piñones, aceite de albahaca, parmesano y rúcula	12,85€
ENSALADA CAPRESE mozzarella, olivada, rúcula y tomate	7,90€
 MICUIT DE FOIE "le Gran Cousin" con confitura de frambuesas e higos	16,45€
ENSALADILLA RUSA estilo CalaBoca	7,60€
CANELÓN DE CARNE DE COCIDO con salsa de setas	9,80€
TATAKI DE PLUMA IBÉRICA con boniato al mortero	18,45€
TIRAS DE SOLOMILLO DE POLLO con crujiente de panko y salsa de cacahuete	10,90€
TACOS DE ENTRECOT DE LOMO BAJO 220 grs aprox. con pimientos del padrón	17,80€
EMPANADILLAS de pollo típicas de Brasil	7,90€
CALLOS al estilo CalaBoca	9,70€
TORREZNOS DE SORIA con guacamole y lima	13,45€
TORTILLA DE PATATAS con pan tomate	6,50€

CHARCUTERIA Y QUESOS

SOBRE DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100gr	21,90€
--	--------



QUESO de oveja curado al romero	9,60€
--	-------

PAN CON TOMATE	3,90€
-----------------------	-------

BURGERS GOURMET

MINI DE TERNERA con corazón de micuit de foie	7,55€
--	-------

MINI DE PATO con mayonesa de setas	7,55€
---	-------

TARTARES

DE TERNERA "Café París" con nube de parmesano	16,80€
--	--------

DE SALMÓN con caviar de trucha y aguacate	16,80€
--	--------

DE ATÚN con salsa kimchi y huevo frito	17,80€
---	--------

PESCADO Y MARISCO

PATA DE PULPO GALLEGA a la plancha con parmentier de patata	21,90€
--	--------

SALMÓN MARINADO CON ENELDO con crema de queso de lima	12,85€
--	--------

TORTILLA DE BACALAO al estilo sidrería	9,85€
---	-------

GAMBAS ROJAS DE HUELVA a la plancha con aceite de ajo y perejil	19,65€
--	--------

CALAMARES A LA ANDALUZA con pimientos del padrón	12,80€
---	--------

ESQUEIXADA DE BACALAO con olivada y tomate rallado crudo	9,50€
---	-------

MEJILLONES salsa marinera o al vapor	10,50€
---	--------

ZAMBURIÑAS (5 unidades) a la plancha con salsa verde	16,95€
---	--------

NAVAJAS DE IRLANDA a la plancha con salsa verde	9,90€
--	-------

CALAMARES A LA PLANCHA con aceite de ajo y perejil y brotes de cebolla	12,70€
---	--------

TATAKI DE ATÚN Balfegó	18,40€
---	--------

CROQUETAS CASERAS DE BACALAO	7,70€
-------------------------------------	-------

OSTRAS LA BELLE HUÎTRE (3 unidades)	9,90€
--	-------



DE LA VITRINA

BRIE REBOZADO con almendras y coulis de frutos rojos	7,35€
LAS TRES BUTIS butifarras de ajo y perejil con judías	7,35€
PROVOLONE CON PANCETA y aceite de albahaca	7,35€
BACALAO ISLÁNDICO A LA PLANCHA con trinchado de tomate crudo	7,55€
GAMBAS LANGOSTINERAS con shiitake y aceite de ajo y perejil	9,80€
TERNERA "PICANHA" con pimientos y cebolla	7,55€
SALMÓN DE NORUEGA plancha con aceite de ajo y perejil	7,35€
SEPIA A LA PLANCHA con aceite de ajo y perejil	7,55€
BUTIFARRA DE HUEVO CON ALCACHOFAS jamón, calabacín y crema de garbanzos	7,55€
GOLOSA DE CERDO IBÉRICO con beicon, dátiles y aceite de ajo y perejil	7,55€
LAS GILDAS <i>CalaBoca</i> (2 unidades)	5,95€
FLORES DE ALCACHOFAS CONFITADAS con aceite de oliva a la plancha y sal de jamón	12,90€

TINTOS

AZABACHE "CRIANZA" D.O. Rioja Graciano, Garnacha	 3,80€	15,90€
PRIMICIA "CRIANZA" D.O. Terra Alta Garnacha, Syrah	 3,80€	15,90€
TRES GERMANS D.O. Costers del Segre Ull de Llebre, Garnacha	 3,80€	15,90€
PRADOREY "BARRICA" D.O. Ribera del Duero Tempranillo		16,90€
SURREALISTA D.O. Empordà Merlot, Syrah, Garnacha		17,80€
ABADAL Crianza D.O. Pla de Bages Cabernet, Merlot		18,60€
PETITES ESTONES D.O. Montsant Garnacha Negra i Samsó		17,45€
NONA PETIT D.O. Priorat Garnacha		23,90€



POSTRES



BOLO DE LIMAO tarta de lima y merengue	7,50€
BOMBONES BRASILEROS con corazón de fresa (2 unidades)	5,50€
TIRAMISÚ con licor de café	6,80€
MOUSSE DE MARACUYÁ al estilo brasileño	6,80€
QUESO DE LA ABUELA al horno con canela	6,80€

BLANCOS

VALL DE VINYES D.O. Terra Alta Garnacha Blanca	 3,80€	15,90€
TRES GERMANS D.O. Costers del Segre Macabeo	 3,80€	15,90€
LUNA BLANCA D.O. Rueda Verdejo	 3,80€	15,90€
CAP DE CREUS D.O. Empordà Lledoner Blanc, Macabeu		17,90€
FLOR DE NIEVE Sin D.O. Gewürztraminer		15,90€
CONTRA PUNTO D.O. Rias Baixas Albariño		17,50€
PARVUS D.O. Alella Chardonnay		18,80€
LOPEZ DE HARO ROSAT D.O. Rioja Viura, Garnacha		16,90€

CAVAS

COMPTE DE SUBIRATS D.O. Cava Macabeo, Xarel·lo, Parellada	16,90€
RIMARTS BRUT NATURE D.O. Cava Macabeo, Xarel·lo, Parellada	19,90€
GRAMONA IMPERIAL D.O. Cava Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay	38,90€

CalaBoca

TYPICAL "TAPAS"

"PATATES BRAVES" CalaBoca fried potatoes with 2 sauces	7,50€
"TORTILLA DE PATATAS" with bread with tomato	6,50€
"PIMIENTOS DEL PADRÓN" fried green peppers	5,90€
"HUEVOS ESTRELLADOS" fried eggs, two sauces, potatoes and "Ibérico" salt	10,80€
HOME MADE CROQUETTES "ibérico" or cod	7,70€
"TIMBAL DE ESCALIVADA" roasted peppers, eggplant and goats cheese	8,85€
"BOMBA DE LA BARCELONETA" big spicy croquette filled with meat and potato	6,80€
ROASTED EGGPLANT HUMMUS with small toasts	8,50€
 GRILLED FRESH FOIE "le Gran Cousin" with caramelized apple, Pedro Ximénez and honey	18,40€
BEEF CHEEKS "TIMBAL" with Oporto sauce	14,80€
BURRATA DE PUGLIA with tomatoes, pine nuts, basil oil, parmesan and arugula	12,85€
	
CAPRESE SALAD with tapenade, arugula and tomatoes	7,90€
 MICUIT DE FOIE "le Gran Cousin" caramelized with raspberry and fig jam coulis	16,45€
OLIVIER SALAD CalaBoca style	7,40€
STEWED MEAT POT CANNELLONI with funghi porcini sauce	9,80€
"PRESA IBÉRICA" TATAKI pork fillet with sweet potato	18,45€
CHICKEN FILLET FINGERS with crispy panko and peanut sauce	9,90€
BEEF SIRLOIN approx. 220 gr. with padrón peppers	17,70€
BRAZILIAN "CRESTES" chicken "empanadillas" typical from Brazil	7,95€
"CAP I POTA" head and leg porks stew	9,70€
SLOW-COOKED PORK with polenta and korean bbq sauce	12,90€

CHARCUTERIE AND CHEESE

"SOBRE DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA" 100gr (typical spanish iberian ham)	21,90€
MEDIUM OLD CURED CHEESE sheep cheese	9,60€
PA AMB TOMÀQUET bread with tomato, catalan style	3,90€

GOURMET BURGERS

MINI BEEF BURGER with foie micuit heart	7,55€
MINI DUCK BURGER with mushroom mayonnaise	7,55€

TARTARS

STEAK TARTAR "Café Paris" with parmesan	16,80€
SALMON TARTAR with trout caviar and avocado	16,80€
TUNA TARTAR "BALFEGÓ" with kimchi sauce, mango and guacamole	18,80€

FISH AND SEAFOOD

GRILLED GALICIAN OCTOPUS with mashed potatoes	21,90€
DILL MARINATED SALMON with lime cream cheese	12,85€
COD OMELETTE Basque cider house style	9,85€
GRILLED RED PRAWNS FROM HUELVA with garlic and parsley oil	19,65€
"CALAMARES A LA ANDALUZA" deep fried squid rings	12,80€
"ESQUEIXA DE BACALAO" cod salad with, olive oil and raw tomato, tapenade, peppers	9,50€
STEAMED MUSSELS with "marinera" sauce or steamed	10,50€
SCALLOPS (5 unit) grilled with green sauce	16,95€
RAZOR SHELL with garlic and parsley oil	9,90€
GRILLED SQUIDS whih garlic, parsley oil and onion sprouts	12,70€
TUNA TATAKI Balfegó	18,40€
OYSTERS LA BELLE HUÎTRE (3 units)	9,90€



AT THE COUNTER

BRIE CHEESE covered with almonds and red fruit jam	7,35€
CATALAN SAUSAGES garlic and parsley with beans	7,35€
GRILLED PROVOLONE with bacon and basil oil	7,35€
GRILLED COD FISH with fresh tomato	7,55€
GRILLED PRAWNS with mushroom, garlic and parsley oil	9,80€
GRILLED "PICANHA" BEEF DICES with "pimientos del padrón"	7,35€
NORWEGIAN SALMON grilled with garlic and parsley oil	7,55€
CUTTLEFISH grilled	7,55€
ARTICHOKES AND HAM EGG SAUSAGES with zucchini and hummus	7,35€
IBERIAN PORK TENDERLOIN with dates and bacon	7,35€
"LES GILDES" (2 unit) Basque typical anchovy, olive & piparra	5,95€
GRILLED ARTICHOKE FLOWERS with ham salt	12,90€

RED

AZABACHE "CRIANÇA" D.O. Rioja Graciano, Garnatxa		3,80€	15,90€
PRIMICIA "CRIANÇA" D.O. Terra Alta Garnatxa, Syrah		3,80€	15,90€
TRES GERMANS D.O. Costers del Segre Ull de Llebre, Garnatxa		3,80€	15,90€
PRADOREY "BARRICA" D.O. Ribera del Duero Tempranillo			16,90€
SURREALISTA D.O. Empordà Merlot, Syrah, Garnatxa			17,80€
ABADAL Crianza D.O. Pla de Bages Cabernet, Merlot			18,60€
PETITES ESTONES D.O. Montsant Garnatxa Negra i Samsó			17,45€
NONA PETIT D.O. Priorat Garnatxa			23,90€



DESSERTS



BOLO DE LIMAO lemon pie	7,50€
BRAZILIAN BONBONS strawberry heart covered in chocolate	5,50€
TIRAMISU with coffee liquor	6,80€
PASSION FRUIT MOUSSE Brazilian style	6,80€
GRANDMA'S BAKED CHEESECAKE with cinnamon	6,80€

WHITE

VALL DE VINYES D.O. Terra Alta Garnatxa Blanca		3,80€	15,90€
TRES GERMANS D.O. Costers del Segre Macabeu		3,80€	15,90€
LUNA BLANCA D.O. Rueda Verdejo		3,80€	15,90€
CAP DE CREUS D.O. Empordà Lledoner Blanc, Macabeu			17,90€
FLOR DE NIEVE Without D.O. Gewürztraminer			15,90€
CONTRA PUNTO D.O. Rias Baixas Albarinyo			17,50€
PARVUS D.O. Alella Chardonnay			19,45€
LOPEZ DE HARO ROSÉ D.O. Rioja Viura, Garnatxa			16,90€

SPARKLING

COMPTE DE SUBIRATS D.O. Cava Macabeu, Xarel·lo, Parellada	17,90€
RIMARTS BRUT NATURE D.O. Cava Macabeu, Xarel·lo, Parellada	19,90€
GRAMONA IMPERIAL D.O. Cava Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay	38,90€

[CalaBoca]

TAPAS CLASICAS

PATATAS BRAVAS 0,00€
FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS

TORTILLA DE PATATAS 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN, HUEVOS

PIMINETOS DE PADRÓN 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN

HUEVOS ESTRELLADOS 0,00€
FRUTOS SECOS, HUEVOS, SULFITOS, TRAZAS DE GLUTEN

CROQUETAS CASERAS 0,00€
GLUTEN, HUEVOS, LÁCTEOS

ESCALIVADA TIBIA 0,00€
LÁCTEOS, TRAZAS DE SULFITOS

BOMBA DE LA BARCELONETA 0,00€
GLUTEN, HUEVOS, FRUTOS SECOS, TRAZAS DE SULFITOS

HUMMUS DE BERENJENA AHUMADA 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN

 FOIE FRESCO PLANCHA "le Gran Cousin" 0,00€
SULFITOS, TRAZAS DE GLUTEN

TIMBALES DE MELOSO DE TERNERA 0,00€
LECHE, TRAZAS DE SULFITOS

BURRATA DE PUGLIA 0,00€
LÁCTEOS, FRUTOS SECOS

ENSALADA CAPRESE 0,00€
LÁCTEOS



 MICUIT DE FOIE "le Gran Cousin" 0,00€
SULFITOS, TRAZAS DE GLUTEN

TORREZNOS DE SORIA 0,00€
GLUTEN

CANELÓN DE CARNE DE COCIDO 0,00€
LÁCTEOS, HUEVOS, GLUTEN

TATAKI DE PLUMA IBÉRICA 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN

ENSALADILLA RUSA 0,00€
LÁCTEOS, TRAZAS DE GLUTEN, HUEVO

TIRAS DE SOLOMILLO DE POLLO 0,00€
HUEVOS, GLUTEN, TRAZAS DE CACAHUETE

TACOS DE ENTRECOT DE LOMO BAJO 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN

EMPANADILLAS 0,00€
GLUTEN, LÁCTEOS, FRUTOS SECOS, TRAZAS DE SULFITOS

LINGOTE DE CERDO 0,00€
SOJA, SULFITOS, LÁCTEOS

DE LA VITRINA

BRIE REBOZADO 0,00€
LÁCTEOS, FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVOS

TRIO DE BUTIFARRAS 0,00€
LÁCTEOS, GLUTEN

PROVOLONE CON PANCETA 0,00€
LÁCTEOS

BACALAO ISLÁNDICO A LA PLANCHA 0,00€
PESCADO

GAMBAS ROJAS DE HUELVA 0,00€
CRUSTÁCEOS

TERNERA "PICANHA" 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN

SALMÓN DE NORUEGA Y RAPE 0,00€
PESCADO

SEPIA A LA PLANCHA 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN, PESCADO

BUTIFARRA DE HUEVO CON ALCACHOFAS 0,00€
LÁCTEOS, FRUTOS SECOS, HUEVOS, GLUTEN

GOLOSA DE CERDO IBÉRICA 0,00€
FRUTOS SECOS

LAS GILDAS 0,00€
PESCADO

FLORES DE ALCACHOFAS 0,00€

BURGERS GOURMET

MINI DE TERNERA 0,00€
GLUTEN, TRAZAS DE HUEVO, TRAZAS DE LÁCTEOS

MINI DE PATO 0,00€
GLUTEN, TRAZAS DE LÁCTEOS

TAPA ARROZ "PAELLA"

IBÉRICA 0,00€
FRUTOS SECOS

MARISC 0,00€
CRUSTÁCEOS, PESCADO

FIDEUÁ NEGRA 0,00€
CRUSTÁCEOS, PESCADO



¡ IMPORTANTE !

**LAS TRAZAS SE PUEDEN RETIRAR,
CONSULTEN A LA
CAMARERA/O**



TARTAR

DE TERNERA 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN, HUEVO, MOSTAZA,
TRAZAS DE FRUTOS SECOS, PESCADO

DE SALMÓN 0,00€
PESCADO, TRAZAS DE GLUTEN, FRUTOS SECOS

DE ATÚN 0,00€
TRAZAS DE GLUTEN, HUEVO, SULFITOS, SÉSAMO

PESCADO Y MARISCO

PATA DE PULPO GALLEGA 0,00€
PESCADO, TRAZAS DE LÁCTEOS

SALMÓN MARINADO CON ENELDO 0,00€
PESCADO, TRAZAS DE LÁCTEOS

TATAKI DE ATÚN Balfegó 0,00€
SÉSAMO, TRAZAS DE SULFITOS

TORTILLA DE BACALAO 0,00€
PESCADO, HUEVOS, TRAZAS DE GLUTEN

GAMBAS ROJAS DE HUELVA 0,00€
CRUSTÁCEO

CALAMARES A LA ANDALUZA 0,00€
GLUTEN, LÁCTEOS, PESCADO

CAVIAR OSCIETRA reserva 10gr 0,00€
PESCADO, TRAZAS DE GLUTEN, TRAZAS DE LÁCTEOS

ESQUEIXADA DE BACALLÀ 0,00€
PESCADO, TRAZAS DE GLUTEN

COQUINAS 0,00€
PESCADO

ANCHOAS CANTÁBRICO 0,00€
PESCADO, TRAZAS DE GLUTEN, LÁCTEOS

MEJILLONES 0,00€
PESCADO

ZAMBURIÑAS (5 unidades) 0,00€
PESCADO

BOMBÓN DE ATÚN Y AGUACATE 0,00€
PESCADO, TRAZAS DE SULFITOS

NAVAJAS IRLANDA A LA PLANCHA 0,00€
PESCADO

CROQUETAS BACALAO 0,00€
GLUTEN, PESCADO, LÁCTEOS

OSTRAS, OSTRAS, OSTRAS !

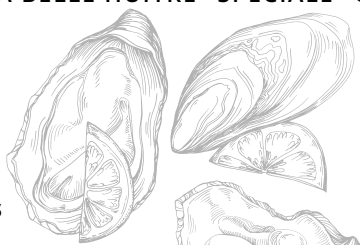
OSTRAS LA BELLE HUITRE "SPECIALE" GOLD

1 unidad 0,00€

3 unidades 0,00€

6 unidades 0,00€

12 unidades 0,00€



CARRASCO
TRAZAS

CHARCUTERIA Y QUESOS

SOBRE DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 0,00€
100gr

QUESO 0,00€
LÁCTEOS

QUESO DE LA SEMANA 0,00€
LÁCTEOS



POSTRES

BOLO DE LIMAO 0,00€
GLUTEN, LÁCTEOS, HUEVOS

BOMBONES BRASILEROS 0,00€
LÁCTEOS

TIRAMISÚ 0,00€
GLUTEN, LÁCTEOS, HUEVOS

MOUSSE DE MARACUYÁ 0,00€
LÁCTEOS

QUESO DE LA ABUELA 0,00€
HUEVOS, LÁCTEOS

CHEESECAKE 0,00€
HUEVOS, LÁCTEOS, GLUTEN

TARTA DE NUTELLA 0,00€
FRUTOS SECOS, GLUTEN, LÁCTEOS

TARATA BANOFFEE PIE 0,00€
GLUTEN, LÁCTEOS

POSTRE DE LA SEMANA 0,00€
PREGUNTAR A LA CAMARERA/O



**LAS TRAZAS SE PUEDEN RETIRAR,
CONSULTEN A LA
CAMARERA/O**