

# Carta

## Entrantes

“COCKTAIL” DE BOGAVANTE 42€

(bogavante al vapor sobre agua de lechuga, fruta tropical y helado de salsa rosa)

ENSALADA DE TOMATES DE PAYÉS CON MARISCO DE LAS RÍAS GALLEGAS Y SU AGUA “VIRGIN MARY” 32€

TARTAR DE CIGALAS Y GAMBAS CON ENSALADA “WALDORF” Y SORBETE DE APIO 39€

“COULANT” DE ESPÁRRAGOS BLANCOS A LA CARBONARA CON YEMA DE HUEVO 28€

ESPARDEÑAS SALTEADAS CON PASTA DE GRAGNANO “RADIATORI”, QUESO BEAUFORT Y VELOUTÉ DE CALAMAR 46€

NUESTROS CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT “POTA BLAVA” 28€

CALAMAR DE POTERA GUISADO CON IBÉRICOS Y PIPARRA 34€

HUEVO DE “CALAF” DE DOS MANERAS:

Setas de temporada con “huevo parmesano” e ibéricos primero, Caviar Iraní después 48€

## Pescados

CIGALAS “A LA VILLEROY” CON ALLIOLI DE CITRONELLA Y VERDURITAS DE LA HUERTA 38€

LENGUADO “DE COSTA” AL VAPOR DE CÍTRICOS CON CALABACÍN “ECO” Y “BEURRE BLANC” 40€

SALMONETE DE ROCA SOBRE JUGO DE “SUQUET”, PATATA AL MORTERO Y JUDÍAS VERDES DE MAR 36€

RODABALLO “SALVAJE” A LA BRASA DE CARBÓN CON ESCALIVADA Y OLIVADA SOBRE CONSOMÉ DE CEBOLLA 42€

“FRICANDÓ” DE PARPATANA DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO CON PARMENTIER 34€

ARROZ DE “PALS” CON GAMBAS Y TALLARINAS DE CALAMAR DE POTERA 36€

## Carnes

CODORNIZ DE BRESSE RELLENA DE PILOTA CATALANA CON “GRATIN DAUPHINOIS” DE ZANAHORIA 32€

CARRILLERAS DE JABALÍ ESTOFADAS A LA BORDELESA CON PURE PARMENTIER Y CÉLERI 26€

FILETE DE TERNERA “RUBIA GALLEGA” CON LINGOTE DE PATATA MACARIA Y SALSA CAFÉ DE PARIS 39€

CONEJO (asado y deshuesado) CON SALSA STROGONOFF Y ARROZ “PILAF” 28€

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFLÉ 39€

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO “A LA PRESSE” (min. 2 pers.) 42€ p.p.  
(Nuestro gran clásico desde el año 1967)

*Precios con IVA incluido*