

Entrantes de mar

Ensalada de pulpo con panzanella	13
Anchoas marinadas y verduras a la parrilla	12
Camarones al vapor con aguacate	13
Pastel de patatas con salsa de anchoas	10
Atún Parmigiana con salsa de tomate	13
Bacalao a la crema con patatas de sal	12
Salmón marinado con salsa de soja	12
Sauté de mejillones	10

Entrantes de tierra

Jamon iberico en jamonero	15
Jamon italiano en jamonero	13
Pastel de patatas con salsa de marzolino	12
Caprese (tomate y mozzarella)	12

Crudos de mar y crustaceos

Plateaux BBeQ seleccion de mariscos crudos y crustáceos al vapor		
(recomendado para dos personas)	50	
(recomendado para una persona)	30	
Ostras	l'una	3
Berberechos	porcion	10
Buey de mar	entero	20
Cigala	porcion	18
Camaron	porcion	18

Primeros Platos

Spaghetti con almejas	13
Tagliolino amatriciana langostinos y pecorino	13
Casareccia calamares achicoria y mozzarella	13
Arroz venus con mero de curry	12
Tagliatella con buey de mar y provola	13
Trofie con pesto	12
Spaghetti a los tres tomates y albahaca	10

El pescado a la parrilla

Mix de pescado asado	25
Lubina a las hierbas	16
Calamar asado con cebolla y beicon	16
Filete de atun	18
Salmon crujiente	16
Pincho de camaron	18
Cigalas asadas	18

La Carne a la parrilla

Filete de ternera	22
Rib eye de ternera	20
Chateau Briand de ternera (por 2 personas)	45

Platos vegetales

Ensalada mixsta	5
Patatas en papillote con mantequilla fundida	5
Achicoria salteadas con ajo, aceite y chile	5
Ensalada lollo, naranjas, aceintunas y almendras	5

Amblemente le pedimos que informe al personal del restaurante cualquier intolerancia a los alimentos o alergias para ofrecerle platos alternativos. Tambien le informamos que en algunas circunstancias, como la captura de pesca o momentos particulares de mercado, se pueden usar productos congelados.

Todos los precios estan en Euros, incluido de iva, pan y servicio.