

## *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.