

## ENTRANTES

**Sopa del Día 6,75€**

Sabores de temporada servidos con tostadas cálidas y crujientes.

**Bruschetta de Ajo 8,50€**

Horneada con tomate, albahaca y un toque de parmesano.

**Pan de Ajo con Queso 5,50€**

**Mejillones al Champán 15,00€**

Al vapor en champán y hierbas aromáticas.

**Langostinos al Ajo y Guindilla 15,00€**

Jugosos langostinos salteados con guindilla y hierbas.

**Vieiras a la Plancha 16,50€**

Cocinadas a la perfección con mantequilla de ajo y limón.

**Vieiras y Langostinos a la Plancha 18,50€**

Una combinación atrevida en una salsa rica y picante.

**Bocados de Panceta Caramelizada 12,75€**

Dulces y salados, glaseados con caramelo picante.

**Pasteles de Pescado Thai 13,30€**

Especiados, servidos con una ensalada asiática refrescante.

**Paté de Hígado de Pollo 10,50€**

Suave y sabroso, acompañado de pan de masa madre casero y chutney de cebolla.

**Calamares Sal y Pimienta 14,00€**

Tiernos calamares sazonados con un toque de guindilla.

**Carpaccio de Solomillo 18,00€**

Solomillo en finas lonchas con parmesano y rúcula.

## SALADS

**Ensalada Exótica 15,00€**

Una mezcla vibrante de hojas verdes, mango, aguacate, fresas, espárragos a la parrilla y aderezo de fruta de la pasión.

Extras Pollo +3€  
Langostinos +4€

**Ensalada Mixta 12,75€**

Una mezcla clásica de atún, tomate, lechuga, cebolla y pepino.

**Ensalada César 15,00€**

Lechuga crujiente, tomates cherry, picatostes, parmesano y aderezo César cremoso.

## PASTA Y ARROZ

**Linguini de Marisco con Langostinos 19,00€**

Mariscos frescos en una salsa de ajo y guindilla.

**Pasta Cremosa de Pollo, Champiñones y Espinacas 18,00€**

Combinación suave y sabrosa.

**Paella de Mariscos 24,00€ pp**

Mínimo 2 personas

Clásico español lleno de sabor a mar.

**Paella de Carne 22,00€ pp**

Mínimo 2 personas

Pollo y chorizo en arroz aromático.

**Albóndigas de Angus 19,00€**

Albóndigas caseras con salsa secreta del chef, servidas con espaguetis.

**Lasaña Tradicional 15,00€**

## A LA PARRILLA

**JOSPER GRILL**

Nuestra parrilla única para potenciar el sabor



**Entrecot Black Angus 10oz 32,00€**

Jugoso y tierno, cocinado a la perfección.

**Solomillo 26,00€**

Una experiencia que se deshace en la boca.

**Entrecôte 24,00€**

A la parrilla con un toque ahumado intenso.

**Surf & Turf 28,00€**

Solomillo con langostinos.

**Pollo Josper 19,00€**

Marinado, ahumado y lleno de sabor.

**Chateaubriand 29,00€ pp**

Mínimo 2 personas

Lujoso filete de ternera para compartir, servido con guarniciones decadentes.

## SALSAS

Pimienta  
Queso Azul  
Chimichurri  
Salsa de Vino Tinto

**2,75€**

## CARNES

**Solomillo Wellington 32,00€**

Clásico con papas dauphinoise y verduras.

**Pechuga de Pollo de Corral 19,00€**

Jugoso pollo con salsa cremosa de pimienta.

**Pierna de Cordero Asada Lenta 27,00€**

Tierna y se deshace del hueso.

**Panceta de Cerdo Cocida a Fuego Lento 22,50€**

Piel crujiente caramelizada con ensalada asiática.

**Pechuga de Pato a la Plancha 24,00€**

Servida con reducción dulce de grosella negra.

**Stroganoff de Ternera 26,00€**

Clásico cremoso con tiras de ternera, champiñones y crema agria, servido con arroz.

## GUARNICIONES

Papas asadas pequeñas  
Puré de patata cremoso  
Patatas fritas caseras  
Papas dauphinoise  
Espinacas cremosas  
Espárragos a la parrilla  
Verduras asadas  
Ensalada de la casa

**4,50€ cada una**

## PESCADOS

**Lubina a la Parrilla 23,00€**

Fresca y perfectamente asada. Con papas arrugadas.

**Lubina con Guindilla y Lima 23,00€**

Sabores intensos y cítricos. Con papas arrugadas.

**Parrillada de Mariscos de la Isla 28,00€ pp**

Mínimo 2 personas

Lubina, dorada, calamares, vieiras y langostinos. Con limón asado y mantequilla de ajo y guindilla. Servido con papas arrugadas.

**Atún Fresco precio de mercado**

A la parrilla a tu gusto.

**Salmón con Salsa de Limón y Mantequilla 21,00€**

Cocinado delicadamente con un toque cítrico y mantecilloso.

**Pastel de Pescado 18,00€**

Cremoso y reconfortante, cubierto con puré suave.

**Fish & Chips 18,00€**

Rebozado crujiente dorado con papas gruesas

## POSTRES

**Espuma de Crema Catalana 6,75€**

Postre tradicional sedoso con espuma de frutos del bosque.

**Panacota 6,75€**

Crema infusionada con vainilla, de textura suave.

**Tiramisú 6,75€**

¡El clásico postre italiano!

**Tarta de Queso Casera 6,75€**

Con Baileys.

**Brownie 6,75€**

Rico e indulgente, servido caliente con helado.

**Surtido de Postres 7,50€ pp**

Una dulce selección para terminar la comida.

