

Oyster Bar y más

Ostras Daniel Sorlut especial n°3 (pr/ud)	5
Ostras Fines de Claires n°4 (pr/ud)	2,9
Langostinos cocidos (pr/100gr)	7,2
Cangrejo real de Alaska (pr/100gr)	26
King Crab glaseado con emulsión picante (100gr)	27,5

Nuestras sugerencias

Ensalada César con gambas	22
Gazpacho de violeta	10
Pasta gratinada con bacon, emmental y comté	13

Para picar

Aceitunas con pesto	4
Almendras saladas	4,2
Anchoas con aceite de oliva	8,5
Croquetas de jamón (pr/ud)	2,5
Croquetas de gambas (pr/ud)	3
Jamón 100% ibérico	1/2 ración 14 ración 28
Pimientos de Padrón	7,5
Milhojas de patata con salsa brava	6,5
Cigalitas Robuchon y salsa kimchi (5 uds)	19
Ensaladilla de King Crab	1/2 ración 11 ración 19,5
Ensaladilla rusa de ventresca de atún	12,4
Gambas al ajillo	17,7
Bikini trufado con lomo y comté	10,5
Flor de alcachofas con jamón ibérico	10,5
Patitas crujientes de calamares a la andaluza con mayonesa de limón	13
Tabla de tres quesos : Fourme d'ambert (vaca) , Long cendre (cabra) y Ossau iraty (oveja) servido con mermelada y nueces	11

Platillos

Ensalada de quesos franceses con tomate cherry y balsámico	14
Tartar de buey al cuchillo	19
Tartar de atún y aguacate	18
Tartar gambas marinadas al limón	19
Carpaccio de dorada con almendras	13,2
Zamburiñas al horno con jamón ibérico	20

MÁS PLATILLOS... A LA BRASA

Taco de atún rojo	16,5
Salmón al «beurre blanc» con caviar de arenque	16,5
Bogavante (pr/100gr):	
· Al ajillo flambeado con brandy Fundador	17,5
· A la brasa	17,5
· A la mallorquina	18
Pata de pulpo con salsa kimchi	16,5
Entrecôte corte japonés Txogitxu	33
Dados de solomillo a la pimienta o salsa café de Paris	20
Costillitas de cabrito	18
Hamburguesa de vedella con cebolla caramelizada y queso	14,5

Para acompañar

Verduras al vapor	4,8
Ensalada verde	4,8
Patatas fritas	4,8
Puré de la casa	4,8
Pan con Mantequilla salada Beillevaire	2,1
Pan con tomate	3,7

Oyster Bar i més

Ostres Daniel Sorlut especial nº3 (pr/u)	5
Ostres Fines de Claires nº4 (pr/ud)	2,9
Llagostins cuits (pr/100gr)	7,2
Cranc reial d'Alaska (pr/100gr)	26
King Crab glacejat amb emulsió picant (100gr)	27,5

Els nostres suggeriments

Amanida Cèsar amb gambes	22
Gaspatxo Violeta	10
Pasta gratinada amb bacon, emmental i comté	13

Per picar

Olives amb pesto	4
Ametlles salades	4,2
Anxoves amb oli d'oliva (4 u)	8,5
Croquetes de pernil (pr/u)	2,5
Croquetes de gambes (pr/u)	3
Pernil 100% ibèric	1/2 ració 14 ració 28
Pebrots de Padró	7,5
Milfulls de patata braves	6,5
Escamarlans Robuchon i salsa kimchi (5u)	19
Amanida russa de King Crab	1/2 ració 11 ració 19,5
Amanida russa amb ventresca de tonyina	12,4
Gambes amb allada	17,7
Bikini trufat amb llom i comté	10,5
Flor de carxofes amb pernil ibèric	10,5
Potes cruixents de calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona	13
Taula de tres formatges: Fourme d'ambert (vaca), Long cendre (cabra) y Ossau iraty (ovella) amb fruits secs i melmelada	11

«Platillos»

Amanida de formatges francesos amb tomàquet cherry i balsàmic	14
Tartar de bou a ganivet	19
Tartar de tonyina i alvocat	18
Tartar de gambes adobades a la llimona	19
Carpaccio d'orada amb ametlles	13,2
Zamburiñas al horno con jamón ibérico	20

MÉS «PLATILLOS»... A LA BRASA

Taco de tonyina vermella	16,5
Salmó «beurre blanc», caviar d'areng	16,5
Llamàntol (pr/100gr):	
· Allada flamejat amb brandy Fundador	17,5
· A la brasa	17,5
· A la mallorquina	18
Pota de pop amb salsa kimchi	16,5
Entrecôte tall japonès Txogitxu	33
Daus de filet al pebre o cafè de Paris	20
Costelletes de cabrit	18
Hamburguesa de ternera amb ceba caramel·litzada i formatge	14,5

Per acompanyar

Verdures al vapor	4,8
Amanida verda	4,8
Patates fregides	4,8
Puré de la casa	4,8
Pa amb mantega salada Beillevaire	2,1
Pa amb tomàquet	3,7

Oyster Bar y más

Huîtres Daniel Sorlut special n°3 (pr/ud)	5
Huîtres Fines de Claires n°4 (pr/ud)	2,9
Crevettes cuites (pr/100gr)	7,2
King Crab d'Alaska (pr/100gr)	26
King Crab glacé et émulsion picante (100gr)	27,5

Nos sugestions

Salade César aux crevettes	22
Gazpacho à la violette	10
Pâtes gratinées au four, bacon, emmental et comté	13

À partager

Olives au pesto	4
Amandes salées	4,2
Anchois à l'huile d'olive	8,5
Croquettes au jambon (pr/u)	2,5
Croquettes aux crevettes (pr/u)	3
Jambon 100% Ibérique	1/2 portion 14 portion 28
Poivrons Padrón	7,5
Mille-feuilles de pommes de terre «bravas»	6,5
Cigalita Robuchon et sauce kimchi (5 uds)	19
Salade russe de King Crab	1/2 portion 11 portion 19,5
Salade russe à la ventrèche de thon	12,4
Crevettes à l'ail	17,7
Sandwich truffe, longe de porc et comté (chaud)	10,5
Fleur d'artichaut et jambon ibérique	10,5
Petites pattes de calamar croustillant à l'andalouse et mayonnaise au citron	13
Table de 3 fromages: Fourme d'ambert (vache), Long cendre (chèvre) y Ossau iraty (brebis) Accompagés de fruits secs et confiture	11

Platillos

Salade de fromages français, tomates cerises et vinaigrette balsamique	14
Tartare de boeuf coupé au couteau	19
Tartare de thon et avocat	18
Tartare de crevettes marinées au citron	19
Carpaccio de dorade et amandes	13,2
Pétoncles au four et jambon ibérique	20

MÁS PLATILLOS... A LA BRASA

Taco de thon rouge	16,5
Saumon au beurre blanc, caviar de hareng	16,5
Homard (pr/100gr):	
· À l'ail et flambé au brandy Fundador	17,5
· À la braise	17,5
· À la mallorquina	18
Patte de poulpe et sauce kimchi	16,5
Entrecôte coupe japonaise Txogitxu	33
Dés de faux-filet sauce au poivre ou café de Paris	20
Côtelettes de cabri	18
Hamburger de boeuf oignons caramélisés et fromage	14,5

Pour accompagner

Légumes vapeur	4,8
Salade verte	4,8
Frites	4,8
Purée maison	4,8
Pain et beurre salé Beillevaire	2,1
Pan à la tomate	3,7

Oyster Bar and more

Oyster Daniel Sorlut special n°3 (pr/u)	5
Oyster Fines de Claires n°4 (pr/u)	2,9
Boiled shrimps (pr/100gr)	7,2
King Crab from Alaska (pr/100gr)	26
King Crab glazed with spicy emulsion (100gr)	27,5

Our suggestions

Shrimp caesar salad	22
Violet gazpacho	10
Oven-baked pasta, bacon, <i>emmental</i> and <i>comté</i>	13

Appetisers

Olives with <i>pesto</i>	4
Salty almonds	4,2
Anchovies with olive oil (4 u)	8,5
Ham croquette (pr/u)	2,5
Shrimp croquette (pr/u)	3
Iberian ham 100%	1/2 portion 14 portion 28
Padrón green peppers	7,5
Potato mille-feuilles with «bravas» sauce	6,5
Langoustine Robuchon and kimchi sauce (5 uds)	19
King Crab russian salad	1/2 portion 11 portion 19,5
Tuna belly russian salad	12,4
Garlic shrimps	17,7
Truffle warm sandwich, pork loin and <i>comté</i>	10,5
Artichoke flower with Iberian ham	10,5
Crispy squid legs Andalusian style with lemon mayonnaise	13,5
Cheese board (3 cheeses): <i>Fourme d'ambert</i> (cow), <i>Long cendre</i> (goat) y <i>Ossau iraty</i> (sheep) with dried fruit and marmalade	11

Snacks

French cheese salad with cherry tomato and balsamic dressing	14
Steak tartare knife-cut	19
Tuna and avocado tartare	18
Lemon marinated shrimp tartare	19
Sea bream carpaccio with almonds	13,2
Oven-baked scallops, Iberian ham	20

MORE SNACKS ... CHAR-COAL

Bluefin tuna taco	16,5
Salmon with «beurre blanc» and herring caviar	16,5
Bogavante (pr/100gr):	
· In garlic and flambéed with brandy Fundador	17,5
· Grilled	17,5
· A la «mallorquina»	18
Octopus leg with kimchi sauce	16,5
Entrecôte japanese-cut Txogitxu	33
Dice of sirloin steak with pepper sauce or <i>café de Paris</i>	20
Baby lamb chops	18
Cheeseburger with caramelised onions	14,5

Sides

Homemade mashed potatoes	4,8
Steamed vegetables	4,8
Green salad	4,8
French fries	4,8
Bread with salted butter <i>Beillevaire</i>	2,1
Bread with tomato	3,7