

Oyster bar

Ostras especial Sorlut <i>al natural</i> (pr/ud) <i>o con vinagreta de soja y jengibre</i>	4,70
Cangrejo Real de Alaska (pr/100gr) <i>con mayonesa de wasabi</i>	29,00
Caviar	40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate	3,70
Pan con mantequilla	2,10
Tabla de quesos	14,00
Jamón ibérico de bellota	27,00
Croquetas de jamón ibérico de bellota (pr/uds)	2,40
Croquetas de gambas (pr/ud)	3,00
Patatas bravas	6,20
Cigalitas Robuchon con mayonesa de kimchi	17,90
Ensaladilla de langostino y pulpo	17,90
Gambitas crudas con lima, aguacate y leche de tigre	17,00
Brioches (3uds): <i>Steak tartar, aguacate y gambas, ensaladilla de pulpo o tartar de atún</i>	22,00

ENTRANTES

Ensalada Tejada Mar	12,00
Ensalada César con pollo	11,00
Ensalada verde	8,00
Tartar de atún con crema de coco, <i>cilantro y ajo tierno</i>	21,00
Tartar de buey al cuchillo	16,50
Carpaccio de dorada con almendras y limón	13,00
Carpaccio de buey con salsa Harry's, rúcula y grana padano	13,00

TAGLIATELLA *Cipriani*

Pesto	15,00
Bogavante picantito	34,00
Caviar ahumado y mantequilla	28,00

Paellas o fideuas

para mín 2 personas

- Calamares, almejas y ajo tierno en su tinta ·
- 24,00 (pr/persona) -
- Bogavante ·
- 17,00 (pr/100gr)-
- Gambas, zamburiñas y espárragos ·
- 27,00 (pr/persona) -
- Presa ibérica y cebolla caramelizada ·
- 30,00 (pr/persona) -

NUESTRAS BRASAS

· De la tierra ·

Entrecôte Txugitxu con salsa Café París y patatas fritas
- 33,00 -

Cheeseburger "Tejada Mar"
- 16,00 -

Presa ibérica con salsa Café París y verduritas
- 28,00 -

· Verduras ·

Berenjena a la brasa con miso y yogur
- 15,00 -

Verduritas de temporada
- 9,50 -

Patatas baby al horno con mantequilla y perejil
- 8,50 -

· Del mar ·

Pescado de la lonja
-según precio de mercado -

Bogavante al ajillo (pr/100gr)
- 17,00 -

Mejillones marinera
- 17,50 -

Pulpo a la brasa con verduritas
- 18,70 -

Zamburiñas a la brasa con vinagreta
- 18,50 -

Corvina con crema de parmesano y verduritas de temporada
- 23,00 -

Oyster bar

Ostres especial Sorlut al natural (pr/ud)	4,70
o amb vinagreta de soja i gíngebre	
King Crab (pr/100gr)	29,00
amb maionesa de wasabi	
Caviar	40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr

PER COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet	3,70
Pa amb mantega	2,10
Taula de formatges	14,00
Pernil ibèric de gla	27,00
Croquetes de pernil ibèric de gla (pr/u)	2,40
Croquetes de gambes (pr/u)	3,00
Patatas braves	6,20
Escamarlans Robuchon amb maionesa de kimchi	17,90
Ensaladilla de langostino y pulpo	17,90
Gambetes crues amb lima, alvocat i 'leche de tigre'	17,00
Brioix (3uds): steak tàrtar, alvocat i gambes, amanida russa de pop o tàrtar de tonyina	22,00

ENTRANTES

Amanida Tejada Mar	12,00
Amanida Cèsar amb pollastre	11,00
Amanida verda	8,00
Tartar de tonyina amb crema de coco, coriandre i all tendre	21,00
Tartar de bou al ganivet	16,50
Carpaccio d'orada amb ametlles i llimona	13,00
Carpaccio de bou amb salsa Harry's, ruca i grana padano	13,00

TAGLIATELLA Cypriani

Pesto	15,00
Llamàntol picant	34,00
Caviar fumat y mantega	28,00

Paellas o fideuà

per min 2 persones

- Calamars, cloïsses i all tendre a la seva tinta ·
- 24,00 (pr/persona) -
- Llamàntol ·
- 17,00 (pr/100gr)-
- Gambes, petxina variada i espàrrecs ·
- 27,00 (pr/persona) -
- Presa ibèrica i ceba caramel·litzada ·
- 30,00 (pr/persona) -

LES NOSTRES BRASES

· De la terra ·

Entrecot Txogitxu amb
salsa cafè paris i patates
fregides
- 33,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Presa ibèrica con salsa
Café París y verduritas
- 28,00 -

· Verdures ·

Albergínia a la brasa amb
miso i iogurt
- 15,00 -

Verdures de temporada
- 9,50 -

Patates baby al forn amb
mantega i julivert
- 8,50 -

· Del mar ·

Peix de la llotja
- segons mercat -

Llamàntol a l'allada
(pr/100gr)
- 17,00 -

Musclos a la marinera
- 17,50 -

Pop a la brasa
amb verdures
- 18,70 -

Petxina variada amb
vinagreta
- 18,50 -

Reig amb crema de
parmesà i verdures de
temporada
- 23,00 -

Oyster bar

Huître Sorlut spécial nature (pr/unité) ou avec vinaigrette de soja et gingembre	4,70
King Crab (pr/100gr) et mayonnaise au wasabi	29,00
Caviar	40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr

À PARTAGER

Pain à la tomate	3,70
Pain et beurre	2,10
Sélection de fromages	14,00
Jambon ibérique de Bellota	27,00
Croquettes de jambon ibérique (pr/unité)	2,40
Croquettes de crevettes (pr/unité)	3,00
Pommes de terre «bravas»	6,20
Langoustines Robuchon et mayonnaise kimchi	17,90
«Ensaladilla» de langoustines et poulpe	17,90
Crevettes crues au citron vert, avocat et leche de tigre	17,00
Brioche (3 unités): Tartare de boeuf, avocat et crevettes, «ensaladilla» de poulpe ou tartare de thon	22,00

ENTRÉES

Salade Tejada Mar	12,00
Salade César au poulet	11,00
Salade verte	8,00
Tartare de thon et crème à la noix de coco, coriandre et ail doux	21,00
Tartare de boeuf coupé au couteau	16,50
Carpaccio de daurade, amandes et citron	13,00
Carpaccio de boeuf, sauce Harry's Bar, roquette et grana padano	13,00

TAGLIATELLA Cypriani

Pesto	15,00
Homard épicé	34,00
Beurre et caviar fumé	28,00

Paellas o fideuas

pour min. 2 personnes

- Calamares, palourdes, ail doux
à l'encre de seiche ·
- 24,00 (pr/persona) -
- Homard ·
- 17,00 (pr/100gr) -
- Crevettes, pétoncles et asperges ·
- 27,00 (pr/persona) -
- Porc ibérique et oignons caramélisés ·
- 30,00 (pr/persona) -

NUESTRAS BRASAS

· De la terre ·

Entrecôte Txogitxu, sauce
café de paris et frites
- 33,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Proie de porc ibérique,
sauce café de Paris et
légumes
- 28,00 -

· Légumes ·

Berenjena a la brasa
con miso y yogur
- 15,00 -

Verduritas de temporada
- 9,50 -

Patatas baby al horno con
mantequilla y perejil
- 8,50 -

· De la mer ·

Pêche du jour
-selon le marché-

Homard, sauce à l'ail
(pr/100gr)
- 17,00 -

Moules à la marinière
- 17,50 -

Poulpe grillé
et légumes
- 18,70 -

Pétoncles grillées et
vinaigrette
- 18,50 -

Maigre à la crème de
parmesan et
légumes de saison
- 23,00 -

Oyster bar

Oysters Sorlut special (pr/ut) with soy and ginger vinaigrette	4,70
King Crab (pr/100gr) with wasabi mayonnaise	29,00
Caviar	40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr

TO SHARE

Bread with tomatoes	3,70
Bread with butter	2,10
Cheese board	14,00
Acorn-fed iberian ham	27,00
Iberian ham croquettes (pr/ut)	2,40
Shrimps croquettes (pr/ut)	3,00
Potatoes «bravas»	6,20
Prawn Robuchon with kimchi mayonnaise	17,90
«Ensaladilla» of langoustines and octopus	17,90
Raw shrimps with lime, avocado and leche de tigre	17,00
Brioche (3 units): Steak tartare, avocado and shrimps, octopus «ensaladilla» or tuna tartare	22,00

STARTERS

Tejada Mar salad	12,00
César salade with chicken	11,00
Green salad	8,00
Tuna tartare and coconut cream, coriander and tender garlic	21,00
Knife-cut steak tartare	16,50
Sea bream carpaccio, almonds and lemon	13,00
Beef carpaccio, Harry's Bar sauce, arugula and grana padano	13,00

TAGLIATELLA Cypriani

Pesto	15,00
Spicy lobster	34,00
Smoked caviar and butter	28,00

Paellas or fideuas

for 2 people minimum

- Squids, clams and tender garlic in its ink ·
- 24,00 (pr/person) -
- Lobster ·
- 17,00 (pr/100gr)-
- Shrimps, scallops and asparagus ·
- 27,00 (pr/person) -
- Iberian pork, caramelized onions ·
- 30,00 (pr/person) -

CHARCOAL - GRILLED

· Turf ·

Entrecôte Txogitxu,
Café de Paris sauce and
french fries
- 33,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Grilled Iberian prey,
Café de Paris sauce and
vegetables
- 28,00 -

· Vegetables ·

Grilled eggplants with miso
and yogurt
- 15,00 -

Grilled vegetables
- 9,50 -

Oven cooked baby potatoes,
butter and parsley
- 8,50 -

· Surf ·

Fish of the day
-market price-

Homard in garlic sauce
(pr/100gr)

- 17,00 -

Mussels marinière
- 17,50 -

Grilled octopus
with vegetables
- 18,70 -

Grilled scallops
with vinaigrette
- 18,50 -

Sea bass with parmesan
cream and vegetables
- 23,00 -