

PESCADOS

(COCINADOS Y SERVIDOS AL ESTILO TRADICIONAL MEDITERRÁNEO)

A LA PLANCHA, A LA ESPALDA, AL VAPOR...

(DE RACIÓN)

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| CAP ROIG | 38€ | TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO A LA BILBAÍNA | 26€ |
| GALLO DE SAN PEDRO | 32€ | LENGUADO SALVAJE DEL CANTÁBRICO "CAFÉ PARÍS" | 28€ |
| GALLO DE SAN PEDRO FRITO CON CEBOLLA FRITA | 36€ | CALAMAR DE POTERA | 24€ |
| RODABALLO | 24€ | ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO | |
| SALMONETES DE ROCA | 34€ | TACO A LA PLANCHA | 28€ |
| LUBINA A LA ESPALDA | 22€ | TÁRTARO | 24€ |
| SUPREMA DE LUBINA (SIN ESPINAS) | 22€ | | |
| DORADA A LA ESPALDA | 22€ | | |

A LA SAL, A LA PLANCHA, AL HORNO, FRITO...

(1 KG. APROX., RECOMENDADO PARA DOS O MÁS PERSONAS · PRECIO POR 1 KG.)

| | | | |
|--|-----|--------|-----|
| CAP ROIG | SPM | DENTÓN | 75€ |
| GALLO DE SAN PEDRO | 64€ | BESUGO | 75€ |
| GALLO DE SAN PEDRO FRITO CON CEBOLLA FRITA | 72€ | | |
| MERO | 75€ | | |
| PARGO | 75€ | | |

SALSAS RECOMENDADAS:
MAHONESA, ALLIOLI DE MAR
CON AZAFRÁN

SUPLEMENTO
2€

SUGERENCIA DE LA CASA

(1 KG. APROX., RECOMENDADO PARA DOS O MÁS PERSONAS · PRECIO POR 1 KG.)

- LUBINA A LA SAL
- DORADA A LA SAL
SERVIDA CON JUDÍAS VERDES, PATATAS AL VAPOR
Y ALLIOLI DE MAR CON AZAFRÁN

58€/kg

ESPECIALIDAD IBIZA

(MÍNIMO PARA DOS PERSONAS · PRECIO POR PERSONA)

"BOLLIT DE PEIX" CON ARROZ SECO "A BANDA"
ESTILO IBIZA. SERVIDO EN DOS PASOS:
- PRIMER PASO: "BOLLIT DE PEIX" CON SU GUARNICIÓN
- SEGUNDO PASO: ARROZ SECO CON ALLIOLI DE MAR
CON AZAFRÁN

46€