

ALMUERZO

POSTRES

<i>Tiramisù</i>	<i>14</i>
<i>Panna cotta</i>	<i>14</i>
<i>Crema catalana</i>	<i>14</i>
<i>Tarta de queso vasca</i>	<i>14</i>
<i>Mochi de mango y maracuyá</i>	<i>14</i>
<i>Helado exprés - 500 gr. chocolate o vainilla</i>	<i>42</i>
<i>Ensalada real de frutas - mín. 2 personas</i>	<i>50</i>

*“Aquí vivimos descalzos
con la sal en la piel
y la alegría en el alma”.*

Chef
Antonio D'Angelo

PARA COMPARTIR	
<i>Ventresca de atún, soja wasabi, kizami wasabi</i>	37
<i>Tataki de atún, alcachofas crujientes, tomate al cilantro, parmesano</i>	34
<i>Ceviche de sirvia, tomates cherry, pepino en ósmosis, gel de cebolla, maíz chupi</i>	34
<i>Salmón confitado, espinacas baby, ajo negro, salsa goma tosazu</i>	30
<i>Sirvia japonesa madurada, ajo blanco, aceite de negi, polvo de alga Nori</i>	30
<i>Anchoa del Cantábrico Santoña y focaccia de alta hidratación</i>	7/ud.
<i>Ostras Gillardeau</i>	9/ud.

PAELLA	
<i>Paella negra con chipirones, ventresca de atún, alioli de wasabi</i>	42 p.p.
<i>Paella de mariscos</i>	40 p.p.
<i>Paella de gambas rojas</i>	55 p.p.
<i>Paella de bogavante azul</i>	160/kg.
<i>Paella de langosta</i>	260/kg.

DESDE el MAR	
<i>Bogavante azul, patatas, huevos fritos (min. 2 personas)</i>	160/kg.
<i>Langosta, patatas, huevos fritos (min. 2 personas)</i>	260/kg.
<i>Caldereta de langosta (min. 2 personas - bajo solicitud)</i>	290/kg.
<i>King crab gratinado</i>	60

ESENCIA de la BRASA	
PESCADO	
<i>Pescado del día con patatas bravas y pimientos del Padrón</i>	110/kg
<i>Gambas rojas 5 pcs.</i>	45
<i>Gambas Carabineros</i>	300/kg.
<i>Bogavante azul</i>	160/kg.
<i>Langosta</i>	260/kg.

CARNE	
<i>Rubia Gallega con patatas bravas y pimientos del Padrón</i>	120/kg.
<i>Sobrecostilla de wagyu USA - 300 gr.</i>	80

el TOQUE FINAL	
<i>Nuestras bravas</i>	14
<i>Pimientos del Padrón</i>	14
<i>Verduras a la catalana</i>	14

CENA

POSTRES

<i>Tacos arcoiris</i>	<i>16</i>
<i>Tarta de queso japonesa y frambuesas</i>	<i>16</i>
<i>Kakigori casero</i>	<i>14</i>
<i>Mochi de mango y maracuyá</i>	<i>14</i>
<i>Tartaleta con crema pastelera y frutos del bosque</i>	<i>14</i>
<i>Helado exprés - 500 gr. chocolate o vainilla</i>	<i>42</i>
<i>Ensalada real de frutas - mín. 2 personas</i>	<i>50</i>

*“Aquí vivimos descalzos
con la sal en la piel
y la alegría en el alma”.*

Chef
Antonio D'Angelo

PARA COMPARTIR	
<i>Bresaola de rodaballo, alioli de wasabi, verduras en amazu, shokupan a la parrilla</i>	34
<i>Crudo de gamba roja y su salsa</i>	9/ud.
<i>Ventresca de atún, salsa de wasabi-soja, tomatitos confitados, cebolla en amazu</i>	38
<i>Bresaola de remolacha, gel de yuzu, mayonesa de ajo negro</i>	20
<i>Sirvia japonesa madurada, ajo blanco, aceite de negi, polvo de alga Nori</i>	30

PASTA y NOODLES	
<i>Raviolis de wagyu, cebolla caramelizada, Parmesano, salsa de pera, salsa de calabaza</i>	34
<i>Raviolis de kombu, bogavante azul, puerro, col china, caviar</i>	44
<i>Inaniwa harami, tartar de pescado blanco new style, béarnaise de yuzu</i>	32
<i>Inaniwa “cacio e pepe”, tartar de langostinos</i>	36

DESDE el MAR	
<i>Bogavante azul, patatas, huevos fritos (min. 2 personas)</i>	160/kg.
<i>Langosta, patatas, huevos fritos (min. 2 personas)</i>	260/kg.
<i>King crab gratinado</i>	60
<i>Sopa de pescado con salsa estilo “caciucco”, pan crujiente</i>	38 p.p.
<i>Mero con miso datterino, polvo de albahaca, berenjena al tomate miso</i>	48

ESENCIA de la BRASA	
PESCADO	
<i>Pescado del día con patatas bravas y pimientos del Padrón</i>	110/kg.
<i>Gambas rojas 5 pcs.</i>	45
<i>Gambas Carabineros</i>	300/kg.
<i>Bogavante azul</i>	160/kg.
<i>Langosta</i>	260/kg.

CARNE	
<i>Rubia Gallega con patatas bravas y pimientos del Padrón</i>	120/kg.
<i>Sobrecostilla de wagyu USA - 300 gr.</i>	80

el TOQUE FINAL	
<i>Nuestras bravas</i>	14
<i>Pimientos del Padrón</i>	14
<i>Verduras a la catalana</i>	14