

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

TAPAS

ACEITUNAS MARINADAS almendras saladas 6	OSTRA ‘FINE DE CLAIRE’ por pieza 9
JAMÓN IBÉRICO ‘CEBO DE CAMPO’ Suaves matices, ligero, sutil 34	JAMÓN DE BELLOTA PURO 100% rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y penetrante 44
LOMO ALTO DE VACA VIEJA AL CORTE 100 gr. 22	PIMIENTOS DEL PADRÓN escamas de sal Maldon 16

ENSALADAS

ENSALADA VERDE CON CHERRYS ECOLÓGICOS lechuga lollo rosso, aguacate, pepino, pipas de girasol, cherry ecológico y nuestra vinagreta de limón 18	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y VENTRESCA DE ATÚN tomate Raf, daniela, cherry ecológico, cebolla roja y ventresca de atún 22
ENSALADA DE POLLO DE CORRAL MARINADO pollo marinado en limón y sésamo tostado, aguacate y mini brotes tiernos 21	ENSALADA DE QUINOA CON FRUTOS SECOS hojas verdes, quinoa tricolor acompañada con frutos secos naturales y verduras 23
ENSALADA DE BOGAVANTE lechuga marina, sésamo tostado y bogavante con salsa de hierbabuena 42	BURRATA ITALIANA tomates tricolor de campo, pesto casero y trufa negra 26
ENSALADA DE QUESO DE CABRA servida sobre tostadas rústicas con remolacha asada, ensalada verde, nueces y un toque de miel 19	ENSALADA DE CANGREJO cangrejo real, tomates cherry confitados y aguacate con salsa de hierbas, salsa rosa y un toque de aceite de avellanas 48

PARA PICAR

BERENJENA AL JOSPER salsa miso y cilantro 22	MEJILLONES MARINERA tomate, ajo, pimiento, cebolla y vino de Jerez 22
CALAMARES FRITOS salsa de hierbas 26	CALAMAR A LA PLANCHA tomates asados 26

PESCADOS DEL DIA

precio por 100 gr.

SALMONETE	14
LUBINA	12
DORADA	12
LENGUADO	12
RODABALLO	10
BOGAVANTE NACIONAL	22
BOGAVANTE CANADIENSE	12
LANGOSTA DEL MEDITERRANEO	24
CIGALA TRONCO	28
CARABINERO	28
GAMBA DE GARRUCHA	22
GAMBA BLANCA	18

LA PARRILLA

LUBINA A LA PARRILLA 38	ATÚN SELLADO recubierto de sésamo con tirabeques y calabacín 36
FILETE DE RODABALLO AL JOSPER 34	SOLOMILLO GALLEGO servido con patatas fritas caseras y salsa bearnesa 44
PATA DE PULPO verduras asadas al Josper 36	SOLOMILLO AUSTRALIANO 250 gr. 68
SOLOMILLO WAGYU CHILENO 300 gr. 92	LOMO BAJO WAGYU CHILENO 300 gr. 86

COSTILLAS DE WAGYU CHILENO cocinadas durante 36h a baja temperatura 600 gr. 80
--

EXTRAS

Caviar Oscietra 5 gr. 15 Kaluga Imperial Iraní, 100 gr. 650 Beluga Imperial Iraní, 100 gr. 1.150 King Crab 100 gr. 60
--

ENTRANTES

GAZPACHO ANDALUZ hecho en casa con tomates Raf 12	SOPA DE PESCADO Y MARISCOS rape, mejillones y almejas 21
TIRADITO DE YELLOWTAIL caviar Oscietra 36	TARTAR DE ATÚN atún salvaje troceado con aguacate y micro-hierbas acompañado de la salsa del chef 28
TARTAR DE VIEIRAS aji amarillo y caviar Oscietra 34	TIAN DE CANGREJO aguacate 48
CARPACCIO DE PULPO Y CAVIAR pulpo salvaje, patatas violetas crujientes y aceite de jengibre al pimentón de la Vera 34	CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN aderezo japonés 28
LANGOSTINOS PIL-PIL CON JALAPEÑOS jalapeños frescos y vino de Jerez 28	ESPETO DE SARDINAS 18
ALMEJA GORDA GALLEGA 300 gr. 39	

CLÁSICOS

SPAGHETTINI AL PESTO VEGANO hecho con espinacas, aguacate, albahaca, limón, servido con verduras salteadas 22	PENNE CON SALSA TARTUFATA Y TRUFA 29
RISOTTO A LA TRUFA DE OTOÑO Y PORCINI 30	COQUELETTE PAYES verduras y patatas al tomillo 30
ESPAGUETIS Nº 3 CON CANGREJO 48	

TORRE DE MARISCO

	para uno / para dos
Ostras Fine de Claire Nº1 Bogavante Langostinos tigre	90 / 150
Con Caviar Oscietra 30 gr.	240

CLÁSICOS PARA COMPARTIR

	minimo dos personas
ARROZ NEGRO gambas alistados y calamares, por persona 30	PAELLA DE PESCADO Y MARISCO por persona 38
BOGAVANTE ESTILO FORMENTERA bogavante salteado con salsa del chef, huevos fritos ecológicos, patatas y jalapeños 120	LUBINA A LA SAL 120
TACOS DE GALLINETA FRITA cilantro, maíz, chipotle, aguacate, chile y tortilla de harina 150	ENTRECÔTE PREMIUM 600 gr. 84
SPAGHETTI VONGOLE por persona 28	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE por persona 38

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DOBLE CON QUESO mahonesa de pepinillos, brioche de patata, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo 28	HAMBURGUESA “BEYOND MEAT” nuestra hamburguesa vegana con queso vegano y tomate 26
HAMBURGUESA DE WAGYU tomate confitado al tomillo, trufa y mayonesa de trufa 45	

GUARNICIONES

Salteado de verduras 10 Patatas fritas 9
Puré de patata 10 Puré de patata con trufa 14
Patatas asadas crujientes 10 Pan con tomate 9