

Sea Grill

• ◆ • DEL MERCADO A LA MESA • ◆ •



• ◆ •
BUFFET DE ENSALADAS

• 36 •

• TAPAS •

OSTRA FINE DE CLAIRE Nº1 por pieza -6-

SALMOREJO con buñuelos de queso curado y jamón ibérico -9-

PIPIRRANA PICANTE con mango verde encurtido -8-

ESPÁRRAGOS BLANCOS COJONUDOS -15-

CAZUELITA DE IBÉRICOS -12-
morcilla, chistorra, pimiento de Padrón

GAMBAS pil pil -21-

COQUINAS PM

ALMEJAS al vino -19-

MEJILLONES a la plancha -19-

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 o 12 unidades -16/29-

FOIE GRAS CURADO A LA SAL -18-
con praliné de almendra en polvo

JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO -29-
con pan de cristal y tomate rallado

JAMÓN IBÉRICO 100% -43-
con pan de cristal y tomate rallado

GAMBAS A LA PLANCHA -19-

GAMBAS ALBINAS FRITAS con cebolla y huevo frito -17-

CROQUETAS de jamón ibérico -12-

CÓCTEL DE CANGREJO DE NIEVE -24-
con fruta de la pasión y salsa de mostaza a la miel

CHANQUETES con huevo poché -17-

HUEVOS ROTOS con jamón ibérico -15-

BERBERECHOS AL NATURAL -29-
servidos con lima y pimienta del paraíso

CALAMARES A LA ANDALUZA -18-

BOQUERONES FRITOS -18-

ALO GRILLO

PECHUGA DE POLLO DE CORRAL -28-

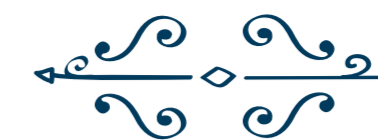
CHULETA DE CORDERO -32-

TOMAHAWK GALLEGO -110/kg-

SOLOMILLO DE BUEY DE GALICIA -34-

T-BONE DE WAGYU -160/kg-

SOLOMILLO DE WAGYU en hueso -190/kg-



ALO TANDOORO

CHUPA CHUPS DE ALITA DE POLLO -24-

RODABALLO AL CILANTRO -32-

LANGOSTINO JUMBO DE MADAGASCAR -32-

CHULETAS DE CORDERO -32-

VERDURAS VARIADAS -12-

• PESCA DEL DÍA •

Preparado al grill, a la sal o al espeto

BOGAVANTE NACIONAL PM

BOGAVANTE CANADIENSE PM

CIGALAS TRONCO PM

CARABINEROS PM

LANGOSTINOS JUMBO por pieza -29 / pc-

LUBINA -72 / kg-

DORADA -72 / kg-

LENGUADO ENTERO -85 / pc-

RODABALLO -80 / kg-

Pregunte por nuestra selección de pescados y mariscos del día

• TORRE DE MARISCO •

-110-

4 OSTRAS FINE DE CLAIRE Nº 1

BOGAVANTE

PATA DE CANGREJO REAL

GAMBA DE GARRUCHA

servido sobre hielo pilé y acompañado de salsa rosa picante

• PAELLA •

Mínimo 2 personas

ARROZ DE MARISCO SEA GRILL -38 / pp-

ARROZ NEGRO CON PUNTILLITAS Y ALIOLI -28 / pp-

PAELLA DE RABO DE TORO WAGYU -28 / pp-

PAELLA DE ALCACHOFAS Y SETAS -26 / pp-

ARROZ NEGRO CON ANGULAS 100 g / persona PM

ARROZ CON BOGAVANTE CANADIENSE O NACIONAL PM
500 g / persona

FIDEUÁ DE MARISCO -38 / pp-

• ◆ • BUFFET DE POSTRES • ◆ •

• 14 •