

Barra



Gilda El Baret	4
Brioche de Pastrami Hecho en Casa	6
Nuestro Escabeche de Mejillones Gallegos	6/10
Ensaladilla de Bacalao y Pimientos Confitados	9/15

Individuales

Croqueta Crujiente y Cremosa de Jamón Ibérico	4
Caballito de Gamba Roja con Jugo de sus Cabezas	6
Tosta de Anchoa 000 con Mantequilla de Cabra	6
Navaja a la Brasa con su Pil-Pil	6
Ostra en Tempura con Ramen	6
Negroni con Pulpo a la Murciana	12
Bloody Mary de Raf con Bonito	12

Fríos a Compartir

Catalana de Atún Rojo con Tomate Confitado	14/24
Tiradito de Lecha, Coco, Boniato y Maíz	20
Steak Tartar de Solomillo de Novilla	20

Entrantes a Compartir

Nuestras Patatas Bravas con Salsa Mediterránea y Allioli	15
Cigalitas al Ajillo	15/25
Calamar a la Meunière y su Encebollado	20
Sepia de Callo con Carpaccio de Manitas	20
Conejo a la Brasa en Escabeche Templado	20

Arroces

(Mínimo 2 personas)

Arroz de Pollo, Foie y Setas	23
Arroz de Pato y Anguila	30
Arroz del Señoret con Gamba Roja de Santa Pola	32
Arroz de Bogavante Azul	40

Pescados

Pescado del Día, Pil Pil y Verduras	30
Lecha a la Brasa, Pil-Pil de Limón y Verduras	40
Gazpachos Marineros de Rape Negro (2pax)	60

Carnes

Cabrito, Orejones y Cous-Cous	35
Lechón Confitado con Chutney de Mango	35
Costilla de Añojo Glaseada con Patatas	35
Solomillo Wellington con Perigueux y Parmentier	40

Postres

Selección de Quesos Artesanos Lechera de Burdeos	12/20
Milhojas de Frutos Rojos y Vainilla	8
Tarta al Whisky Hecha en Casa	8
Tiramisú de Asiático	8
Chocolate, Aceite y Sal	8

Petit Fours (Limón, Haba Tonka, Petit Suisse, Praline)	10/16
--	-------

Maridaje 4 Vinos	24
Maridaje 5 Vinos	50
Maridaje 6 Vinos	66