

NUESTROS PLATILLOS

Clásicos Pergaminos

PAPAS ARRUGADAS CON MOJOS <i>PATATES ARRUGADES AMB MOJOS</i> Wrinkled potatoes with mojo canarian sauce	6.90
CROQUETAS DE LA CLAU <i>CROQUETES DE LA CLAU</i> Claudia's homemade Croquettes	7.50
CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, FRUTOS ROJOS, MANCHEGO Y VINAGRETA DE WASABI <i>CARPACCIO DE XAMPINYONS, FRUITES DEL BOSQ, MANXEGO I VINAGRETA DE WASABI</i> Mushroom carpaccio with berries, wasabi vinaigrette and manchego cheese	9.90
TEMPLADO DE ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA <i>TEBI D'ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA</i> Backed eggplant and red bell pepper with caramelized goat cheese	9.90
FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA, CREMA DE QUESO Y CRUJIENTE DE JAMÓN IBERICO <i>FLOR D'ESCARXOFA CONFITADA, CREMA DE FORMATGE I CRUJENT DE PERNIL IBÈRIC</i> Artichoke heart with creme cheese and crispy Iberian ham	11.50
FOIE MICUIT CON MANZANA CAMELIZADA <i>FOIE MICUIT CASOLA AMB POMA CAMEL-LITZADA</i> Duck Foie micuit with caramelized apple	15.90



Nuestra propuesta está pensada para compartir

La nostra proposta està pensada per compartir

Our menu is meant for sharing

Del Mar



Cocina de hoy y de siempre
Cuina d'avui i sempre

Tradicional food

SALMÓN MARINADO CON MIEL Y CREMA DE TRUFA BLANCA <i>SALMÓ MARINAT AMB MEL I CREMA DE TÒFONA BLANCA</i> Marinated salmon with honey and truffle flavour	11.90
TORTITAS DE CAMARONES CON AGUACATE Y MAYONESA JAPONESA <i>TORTITAS DE GAMBA AMB ALVOCAT Y MAHONESA JAPONESA</i> Andalusian shrimp tacos with avocado and japanase mayonnaise	10.50
CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE KIMCHI <i>CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAHONESA DE KIMCHI</i> Deep fried squid with kimchi mayonnaise	11.90
PULPO CON PATATAS Y MOJO PICÓN CANARIO <i>POP AMB PATATES I MOJO PICÓN CANARI</i> Octopus with potatoe and canarian mojo sauce	19.50
MEJILLONES EN ESCABECHE CASERO CON PAPTAS FRITAS <i>MUSCLOS EN ESCABETX CASOLÀ AMB PATATA FREGIDA</i> Marinated mussels with French fries	13.50

Cosa seria

ARROZ ESPECIAL DE LA CHEF <i>ARRÒS ESPECIAL DE LA XEF</i> Paella suggested by the chef	19.50 (ppp, min 2 pax)
RAVIOLIS WANTON DE CERDO Y GAMBAS CON SALSA SICHUAN <i>RAVIOLIS WANTON DE PORC I GAMBES AMB SALSA SICHUAN</i> Schrimp & pork wanton raviolis with Sichuan sauce	11.25
MELOSO DE TERNERA CON COUSCOUS <i>MELÓS DE VEDELLA AMB COUSOUS</i> Beef stew with couscous	16.90
ENTRECOT DE TERNERA MADURADO CON CHIMICHURRI <i>ENTRECOT DE VEDELLA MADURAT AMB CHIMICHURRI</i> Grilled Beef steak with Chimichurri sauce	18.50

Postres Caseros

Postres Casolanes

Homemade desserts

5.90 - 6.90