

NUESTROS PLATILLOS

Clásicos Pergaminos

PAPAS ARRUGADAS CON MOJOS <i>PATATES ARRUGADES AMB MOJOS</i> Wrinkled potatoes with mojo canarian sauce	7.50
CARPACCIO DE CHAMPIÑONES, FRUTOS ROJOS, MANCHEGO Y VINAGRETA DE WASABI <i>CARPACCIO DE XAMPINYONS, FRUITS VERMELLS, MANXEGO I VINAGRETA DE WASABI</i> Mushroom carpaccio with berries, wasabi vinaigrette and manchego cheese	9.90
CROQUETAS DE LA CLAU <i>CROQUETES DE LA CLAU</i> Claudia's homemade Croquettes	8.25
ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA CARAMELIZADO <i>ESCALIVADA AMB FORMATGE DE CABRA CARAMEL·LITZAT</i> Baked eggplant and red bell pepper with caramelized goat cheese	9.90
FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA, CREMA DE QUESO Y CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO <i>FLOR D'ESCARXOFA CONFITADA, CREMA DE FORMATGE I CRUIXENT DE PERNIL IBÈRIC</i> Artichoke heart with creme cheese and crispy Iberian ham	12.50
FOIE MICUIT CON MANZANA CARAMELIZADA <i>FOIE MICUIT CASOLA AMB POMA CARAMEL·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*
Traditional 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
CAZÓN EN ADOBO A LA ANDALUZA <i>CAÇO EN ADOB A L'ANDALUSA</i> Traditional Andalusian marinated fish bites	13.50
TARTAR DE ATÚN SOBRE TORTITAS CRUJIENTES CON CHERRY CONFITADO, MAYO JAPONESA <i>TÀRTAR DE TONTINA EN TORTITES, CHERRY CONFITAT I MAIONESA JAPONESA</i> Tuna tartare on crispy wafer bites, confit cherry tomatoes, Japanese mayo	15.60
PULPO CON PATATAS Y MOJO PICÓN CANARIO <i>POP AMB PATATES I MOJO PICÓN CANARI</i> Octopus with potatoes and Canarian mojo sauce	19.50

Cosa seria

★ ARROZ ESPECIAL DE LA CHEF <i>ARRÒS ESPECIAL DE LA XEF</i> Paella suggested by the chef	21.50 price per pax, min 2 pax
RAVIOLIS WANTON DE CERDO Y GAMBAS CON SALSA SICHUAN <i>RAVIOLIS WANTON DE PORC I GAMBES AMB SALSA SICHUAN</i> Shrimp & pork wanton raviolis with Sichuan sauce	13.50
HUEVOS FRITOS, SHITAKE Y BUTIFARRA DEL PEROL <i>OUS FERRATS, SHITAKE I BOTIFARRA DEL PEROL</i> Fried eggs on wild mushrooms with Catalan sausage	14.50
MELOSO DE TERNERA CON COUSCOUS <i>MELÓS DE VEDELLA AMB COUSOUS</i> Beef stew with couscous	17.90
BROCHETA DE ENTRECOT DE TERNERA CON CHIMICHURRI <i>BROQUETA D'ENTRECOT DE VEDELLA AMB CHIMICHURRI</i> Beef Ribeye skewer with chimichurri sauce	19.90

Postres Caseros

Postres Casolanes

Homemade
desserts

5.90 - 6.90