

CARTA

EMPEZAMOS...

Croqueta tigre	2,5
Croquetas de frutos del mar con un toque picante.	
Sardina con cebolla caramelizada	8,5
Sardinas frescas marinadas con una mezcla de vinagres aromáticos y acompañadas de cebolla caramelizada.	
Anchoas	2,5
Del Cantábrico, servidas sobre una base de tomate rallado y acompañadas de pan tostado.	
Ensaladilla ibérica	6,5
Patata, zanahoria, embutidos ibéricos y crujientes de pan, acompañados de una emulsión de pimentón y tomillo.	
En rojo	13,5
Tomates en distintas cocciones, acompañados de sardinas ahumadas, una crema de búfala, tirabeques, aceitunas Kalamata y crujientes de pan Carasau.	
Causa de la chipi	13,5
Patata criolla emulsionada con ají amarillo y una tempura de chipirón a la miel. Todo ello sobre una crema de aguacate.	
Coca de gamba	5
Gambón, queso de cabra, ajitos tiernos, tomate seco y lechuga de mar crujiente, todo aderezado con aceite de boletus sobre una tortita casera.	

Todos nuestros platos pueden contener algún ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011). Precios en euros. IVA incluido.



CRUDO O CASI...

Vermicelli de calamar	14,5
Tallarines de chipirón, calabacín y col cocinados con avellanas, berberechos, camarones fritos y un toque de menta fresca.	
Carpaccio de ventresca	18
Finas lonchas de ventresca de toro con bimi, berenjena ahumada y aceite de setas.	
Ceviche verde	15
Corvina fresca, choclos, verduritas en crudité, una crema de zanahoria y martini, cebolla morada y nuestra leche de tigre.	
Ostra valenciana	4,5
Servida al natural	5
Servida según la sugerencia del chef	

Todos nuestros platos pueden contener algún ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011). Precios en euros. IVA incluido.

A LA BRASA...

Toda nuestra brasa está hecha "a la llama" de la Robata, típica parrilla japonesa.

Brocheta de gambas y calamares	5
Gambas y calamares empanados en pan, ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra.	
Pata de pulpo a la brasa	14,5
Nuestra pata de pulpo braseada a la llama de la Robata, servida sobre una base de patata a la brasa con un toque de pimentón.	
Brocheta de salmón	5,5
Salmón con una vinagreta de mostaza.	
Brocheta de atún	5,5
Atún en crujiente de especias servido con mojo de tomate semiseco.	
Brocheta de pollo de corral	4
Pechuga y muslo deshuesado marinado en aromas del Japón (mirin, soja, sake...).	
Bao de cerdo	9,5
Falafel de picada de cerdo a la llama de la Robata, especiados con jengibre, ají y lima. Se sirven con nuestros baos caseros acompañados de queso feta y un salteado de setas y miso.	
Brocheta de ternera	9
Jugosos tacos de lomo alto con una vinagreta de verduras en crudité y aceite de oliva extra virgen (120 gr.)	
Brocheta de magret	8,5
Pechuga de pato con aderezo de foie, mostaza y cebolla confitada.	

Todos nuestros platos pueden contener algún ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011).
Precios en euros. IVA incluido.

A FUEGO LENTO

Calamar relleno **15**

De espinacas y panceta, con trigo salteado y una crema de avruga. Todo perfumado con polvo de regaliz.

Mar y monte **15,5**

Caldereta de gambas, codorniz, setas, patata confitada y granada. Acompañado todo de un jugo de almendras y ajo.

Curry rojo **16**

Albóndigas de cerdo agripicantes, con patata, yemas de espárragos verdes, naranja y puré de boniato a la vainilla en un caldo de curry rojo.

Carabineros **18,5**

Carabineros a la llama de la Robata sobre su bisqué y pasta al huevo.

Todos nuestros platos pueden contener algún ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011). Precios en euros. IVA incluido.

CRUJIENTES Y DORADOS

Fritura de chipirones con feta y mayo de lima **12,5**

Crujiente de chipirón servido con migas de queso feta, todo aderezado por una suave mayonesa de lima y kimchee.

Atún crujiente **15,5**

Tataki de atún en camisa de crujiente berenjena, sobre crema de berenjenas ahumadas con una vinagreta de hierbas aromáticas.

Tempura de bacalao **13**

Tacos de bacalao en tempura sobre humus de garbanzos, lima y cilantro, con caramelo de piquillos y una salsa de chalotas con miel.

CASI TRADICIONAL

Pregunta a tu camarero por los arroces del día

Arroz meloso **12,5**

mínimo 2 personas

(Precio por persona)

Arroz seco **13,5**

mínimo 4 personas

(Precio por persona)

Todos nuestros platos pueden contener algún ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011). Precios en euros. IVA incluido.

POSTRES

Tiramisu Chipirona	6
Cremoso de mascarpone con tierras de almendra, cacao y sorbete de café.	
Milhojas	7
Capas de crujiente hojaldre y crema pastelera con frutas del bosque.	
Crème brûlée	6
Nuestra crema catalana acompañada de una sopa de kiwi y pistachos garrapiñados.	
Cachondeo de chocolate	6,5
Diferentes texturas de chocolate negro y láctico (aires, esponjas, cremosos, crujientes....)	

Todos nuestros platos pueden contener algún ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011). Precios en euros. IVA incluido.