

ENTRANTES

Ostras (Creusen) (media docena)	18,00€
Carpaccio de ternera con Parmesano, tomate cherry, rucúla Y crema balsámico	14,00€
Gambas diabolique (6uds.)	11,50€
Gambas al ajillo (6uds.)	11,50€
Jamón ahumado con melon	10,80€
Croquetas caseras de queso (2uds.)	7,50€
Croquetas caseras de pollo (2uds.)	7,50€
Croquetas caseras de gambas (2uds.)	11,50€

SOPAS

Crema de tomate casera con crujientes	4,00€
Sopa de bogavante “Westhaven Bay”	7,00€

Pide por los ingredientes (alérgenos), nuestro chef adapta su comida con mucho gusto.

CARNES

(Todas las salsas son caseras) (Guarnición a elección: papas fritas, papas arrugadas, pasta, arroz, papas al horno ó croquetas de papas)

Solomillo Brasileño “poivre concassé” (pimienta molida) 21,00€*(se sirve con verduras calientes y papas fritas)*

Solomillo Brasileño con salsa al gusto 21,00€
(salsa de champiñones nata, pimienta nata, Roquefort, Béarnaise) (verduras calientes y papas fritas)

Especialidad de la casa: Solomillo Brasileño a la piedra 21,00€
(con salsa Béarnais – y tártara) - (se sirve con ensalada y papas fritas)

Entrecôte 500gr – Premium con hueso – Madurado 40 días 37,00€
(salsa de champiñones nata, pimienta nata, Roquefort, Béarnaise) - (se sirve con ensalada y papas fritas)

Filete de picanha (“culotte”) (lo mejor del filete de ternera Brasileño) 21,00€
(salsa champiñones nata, pimienta nata, Roquefort, Béarnaise) (se sirve con salsa de tomate, tagliatelle de calabacín y papas fritas)

Trino de pollo con Mozzarella, tomate y jamón Serrano 14,50€
(se sirve con verduras calientes y papas fritas)

Steak tártara (carne cruda) de la casa - (con ensalada y papas fritas) 14,50€

Ensalada con queso de cabra tibio, bacon y miel de palma (2uds.) 14,30€

Pechuga de pato frita con salsa Oporto 18,00€
(se sirve con verduras calientes y papas fritas)

“Secreto Ibérico” *(se sirve con verduras calientes y papas al horno)* 17,90€

Filete de cordero con salsa de romero *(con verduras calientes y papas al horno)* 21,00€

Costillas marinadas con ensalada 17,00€

Pide por los ingredientes (alérgenos), nuestro chef adapta su comida con mucho gusto.

PESCADOS

Lenguado del Mar del Norte “meunière”		30,00€
<i>(se sirve con ensalada y papas fritas)</i>		
Filete de bacalao “meunière” con samphire		20,50€
Tomate relleno con camarones grises del Mar del Norte		18,50€
<i>(se sirve con ensalada y papas fritas)</i>		
Mejillones de Zélanda al natural con papas fritas y salsa		24,50€
Pomme Moscovite con camarones grises del Mar del Norte y “Royal Belgian Caviar Platinum 10gr” y chupito de Wodka.		
		35,00€
Bogavante Canadiense “belle vue” (550gr) <i>(se sirve tibio)</i>	1 / 2 -	25,00€
	1 / 1 -	45,00€
Bogavante Canadiense a la plancha y al ajillo (550gr)	1 / 2 -	25,00€
	1 / 1 -	45,00€
Vieiras a la plancha con puré de especias y “beurre blanc”		18,90€
<i>(se sirve con verduras calientes y papas fritas)</i>		
Filete de salmón a la plancha con corteza de miel y semillas de sésamo		17,50€
Langostinos diabolique (8uds.)		17,00€
<i>(se sirve con ensalada y papas fritas)</i>		
Bandeja de mariscos (min. 2 pers) - <i>Ordéne con 1 día de anticipación</i>		65,00€ p/p
Gambas a la plancha con salsa tártara		18,60€

Pide por los ingredientes (alérgenos), nuestro chef adapta su comida con mucho gusto.