

Tapas & Paellas

La Historia de la Tapa

En la actualidad es catalogada como un concepto único de majestuosa cocina en miniatura en su máxima expresión, donde el chef pone a trabajar su imaginación, estilo, diseño e innovación en cada uno de los platos realizados.

De origen Andaluz concretamente Jerezana. Se decía que en los bares se colocaba una loncha de jamón serrano o de lomo embuchado encima de la copa de vino o fino con el objeto de que no perdiera su aroma mientras la gente charlaba de pie frente a la barra del bar.; de ahí proviene el nombre “TAPA”, concepto español que a viajado por siglos alrededor del mundo.

Menú

ENTRADAS

Fiambres de España \$

Selección de Jamon Serrano / Lomo Embuchado / Chorizo Sarta Dulce & Picante

Quesos Tiernos de España \$

Queso Iberico / Queso Tetilla / Queso de Cabra

Quesos Curados de España con D.O. \$

Queso Manchego Reserva / Queso Idiazabal / Queso Cabrales

Jamon Iberico de Jabugo \$

Treinta meses de Maduracion Natural

Tortilla Salt \$

De Huevo con Patatas, Bacalao, Gambas, cubierta de Gulas de Abadejo Estilo Aguinaga

Mejillones Frescos al Vapor \$

Cocinados con Aroma de Albariño & Hierbas de Olor

DEGUSTACIONES

MARINA

Selección Fresca de Mariscos, Camaron Gigante / Muela de Cangrejo / Pata Cangrejo / Ostión / Mejillón / Almeja.
& Ensalada de Camaron

Personal \$ Dos Personas \$ Tres Personas \$

AQUA \$

Tartar de Rodaballo y Helado de Pera al Horno / Lecho de Rabano / Aceite de Albahaca \$

Tartar de Langosta y Helado de Gazpacho / Lecho de Aguacate / Aceite de Perejil \$

Tartar de Salmón y Helado de Cebolla Dulce / Lecho de Pepino / Aceite de Moras \$

FRIGUS \$

Talos de Txangurro \$

Ensalada de Carne de Cangrejo Guisada e Intercalada en Laminas Crujientes / Bouquet de Lechugas Orgánicas / Aderezo de Patata Ahumada y Caviar de Mujol.

Mojama de Almadraba & Ensaladilla de Lentejas Estofadas \$

Laminas de Atun Curado Previamente Macerado en Salmuera, / Aliñada con Aceite de Oliva Extra Virgen & Almendras Tostadas / Bouquet de Ensalada de Lentejas & Germen

Zortxiko \$

Mil Hojas de Tomate y Boquerón Marinado

Muselina de Erizo de Mar y Ali Oli de Miel

Tapas & Paellas

VENTO \$

Terrina de Porcini & Requesón \$

Bouquet & Salsa de Mejillones / Alcachofas Salteadas con Jamón Serrano y Reducción Balsámica

Cebolla Asada con Queso Mahon Marinado y Piñones Tostados \$

Manitas de Cerdo Rellenas de Foie Gras en Pasta Brick \$

Lecho de Lechuga Escarola / Glaseado de Albaricoque & Toque Picante

FORNO \$

(Cocinadas en Horno de Leña.)

Coca de Escalivada de Bacalao \$

Guiso de Bacalao con Berenjenas, Pimientos, Patatas y Aceitunas, Sobre Lecho de Crocante Pasta de Trigo Cocinada al horno

Coca de Ventresca de Bonito, Salmón Ahumado y Queso de Cabra \$

Banda Crocante de Pasta de Trigo Cubierta de Bentesca de Bonito, Salmón Ahumado y Queso de Cabra; Marinados con Aceite de Oliva Extra Virgen, Cebolla Roja y Orégano

IGNIS \$

Suprema de Mero y Gambas a la Bilbaína \$

Lecho de Patata Panadera y Refrito de Ajo y Guindilla

Filete de Rodaballo Koxkera \$

Servido en Salsa Verde con Almejas, Huevo Duro y Espárragos

Lomito de Rape y Ragout de Langosta en Salsa de Crustáceos \$

TERRA \$

Cabrillo Adobado Cocinado al Horno \$

Tierno Cabrillo Marinado en Adobo de Pimentón, Ajo e Especies, Cocinado a Baja Temperatura en Horno Panadero.

Filete de Cerdo en Salsa de Manzana al Vino Tinto con Aroma de Canela y Lecho de Puré de Repollo \$

Solomillo y Bouquet de Callos de Res Estofados \$

Espárragos Trigueros Asados y Salsa de Jerez Cremosa

PAELLAS & FIDEUAS

(Precio por Racion / Preparadas al Momento)

Paella del Señorito \$

Preparada con Marisco Pelado (Camarón, Mejillón, Almejas, Pescado, Vieiras y Calamares)

Paella Salt \$

Arroz Meloso con Langosta y Sepia

Arroz Passejat \$

Cocinado al Horno con Carne de Cerdo, Tocino, Garbanzo, Patatas, Tomate en Rodaja y Aroma de Azafrán.

Arroz Abaetxo \$

Cocinado con Bacalao, Alubias Blancas, Patatas y Tomate.

Paella de la Barraca \$

De Conejo, Pollo y Verduras.

Arros Negre \$

Arroz Típico de Cataluña, Preparado con Calamar y Tinta de Sepia

Fideua Estilo Gandia \$

Fideos Cocinados en Paellera con Camarón, Mejillón, Vieiras, Calamares y Mero Perfumados al Azafrán.