

## Mar

- Cebiche de berberechos en conserva \_\_\_\_\_ 10,50€
- Carpaccio de gamba roja con jengibre y aguacate \_\_\_\_\_ 12,00€
- Tacos de salmón \_\_\_\_\_ 12,90€
- Tacos de bacalao \_\_\_\_\_ 11,60€
- Pulpo tibio \_\_\_\_\_ 14,50€
- Tripa de bacalao \_\_\_\_\_ 16,00€
- Hígado de rape \_\_\_\_\_ 5,90 / 10,90€
- Tartar de ostra y anguila \_\_\_\_\_ 12,60€
- Anguila soasada con pera caramelizada \_\_\_\_\_ 12,00€
- Sopa de pescado \_\_\_\_\_ 10,50€

## Tierra

- Canelón de butifarra y Ceps \_\_\_\_\_ 10,90€
- Huevo poché con Parmentier y setas de temporada \_\_\_\_\_ 8,90€
- Foie micuit con tostadas Can Puig \_\_\_\_\_ 10,00 / 19,50€
- Rabo de toro \_\_\_\_\_ 12,50€
- Costilla de cerdo caramelizada con miel y mostaza \_\_\_\_\_ 12,00€
- Steak Tartar \_\_\_\_\_ 7,10 / 12,90€
- Muslitos de codorniz con habitas Baby \_\_\_\_\_ 14,90€

## Quesos

- Surtido de 4 quesos. A escoger entre: Manchego, \_\_\_\_\_ 16,50€  
Cabrales, Camembert, Moliterno trufa o Parmesano
- Surtido de 6 quesos. Manchego, Cabrales, Camembert, \_\_\_\_\_ 24,50€  
Moliterno trufa, Parmesano y Sant Marcellin
- Sant Marcellin a la pieza \_\_\_\_\_ 7,90€

## Aperitivos

- Anchoa Lolín 00 y pan de cristal con tomate \_\_\_\_\_ 3€/UD
- Ensaladilla rusa \_\_\_\_\_ 6,20€
- Mojama \_\_\_\_\_ 8,15€
- Tostada, Botarga y aceite \_\_\_\_\_ 9,15€
- Sardina en aceite de oliva o en aceite picante \_\_\_\_\_ 7,80 / 7,90€  
“La Quiberonnaise”
- Edamame \_\_\_\_\_ 5,20€

## Ostras aliñadas

- |                          | nº 5  | nº 2  |
|--------------------------|-------|-------|
| · Ostra acebichada _____ | 3,25€ | 4,90€ |
| · Ostra Mojito _____     | 3,25€ | 4,90€ |
| · Ostra Gin Tonic _____  | 3,25€ | 4,90€ |

## Ensaladas

- Ensalada de Burrata \_\_\_\_\_ 9,00€
- Ensalada de tomate de temporada \_\_\_\_\_ 8,00€
- Quinoa, pistacho y Feta \_\_\_\_\_ 9,00€

Suplemento 10% en terraza

# Ostras: 12+1 variedades

**FINE DE CLAIRE** · (Marennes - Oléron) · *Ostra poco carnosa, con gusto marino fresco, rica en agua y equilibrada en sabores.*

- Fine de Claire 3 \_\_\_\_\_ 1,95€
- Fine de Claire 3 Label Rouge (temporada) \_\_\_\_\_ 2,45€

**SPECIALE DE CLAIRE** · (Marennes - Oléron) · *Se diferencia de la Fine de Claire, por la consistencia más firme de su carne, su volumen en boca y su equilibrio entre la dulzura de su carne y su sabor marino.*

- Speciales de Claire 3 \_\_\_\_\_ 2,45€
- Speciales de Claire 2 \_\_\_\_\_ 2,85€

**ESMERALDA** · (Marennes - Oléron) · *En los claros de Marènnnes-Oléron, se mezcla con el alga Navicula blue de la cual se alimenta, para darle un color verde intenso a sus branquias. Muy carnosa y de sabor equilibrado. Temporada de octubre a mayo.*

- Esmeralda 3 \_\_\_\_\_ 2,65€
- Esmeralda 2 \_\_\_\_\_ 3,00€

**FINE** · (Normandía) · *Ostra iodada con sabor prolongado en boca.*

- Fine 3 \_\_\_\_\_ 1,90€
- Fine 2 \_\_\_\_\_ 2,50€
- Fine 1 \_\_\_\_\_ 3,00€

**TSARSKAYA** · (Bretaña) · *En referencia a los zares de Rusia, grandes consumidores de ostras, en 2004 nació la "Tsarskaya". Seleccionada desde su nacimiento y criada de 3 a 4 años en Cancale, es una ostra con mucha carne blanca, firme, de sabor potente y yodado. Temporada de octubre a abril.*

- Tsarskaya 2 \_\_\_\_\_ 3,50€

**POUSSE EN CLAIRE** · (Marennes - Oléron) · *Ostra de gama alta, se afina en los claros de Marènnnes-Oléron a razón de un máximo de 5 ostras por metro cuadrado. De consistencia firme y crujiente, predomina un sabor dulce con mucha prolongación en boca. Temporada de octubre a abril.*

- Pousse en Claire 3 \_\_\_\_\_ 3,70€
- Pousse en Claire 2 \_\_\_\_\_ 4,50€

**OSTRA DEL DELTA** · (Delta del Ebro) · *Ostra mediterránea muy carnosa y con un sabor delicadamente vegetal.*

- Ostra del Delta \_\_\_\_\_ 3,50€

**MIURGEN** · (Irlanda) · *Originaria de Irlanda, donde se cría en ecosistemas únicos, se traslada a Cancale para las últimas etapas de su cría. Ostra suave y carnosa que ofrece un sorprendente sabor yodado.*

- Miurgen 2 \_\_\_\_\_ 3,50€

**OSTRA DEL SOL** · (Delta del Ebro) · *Ostra muy carnosa, iodada con tonos dulces.*

- Ostra del Sol \_\_\_\_\_ 4,50€

**GOUTHIER** · (Normandía) · *Ostra muy carnosa, de sabor más dulce que la Speciale debido a las aguas menos saladas en esta parte del océano (Canal de la Mancha).*

- Gouthier 5 \_\_\_\_\_ 1,75€
- Gouthier 3 \_\_\_\_\_ 2,85€
- Gouthier 2 \_\_\_\_\_ 3,20€
- Gouthier 1 \_\_\_\_\_ 4,10€
- Gouthier 0 \_\_\_\_\_ 4,30€

**GOUTHIER SELECCIÓN** · (Marènnnes-Oléron) · *Ostra bastante carnosa con potente y largo sabor iodado y pronunciado sabor a los claros de Oléron.*

- Selección 3 \_\_\_\_\_ 3,75€
- Selección 2 \_\_\_\_\_ 4,25€
- Selección 1 \_\_\_\_\_ 4,75€

**BELON** · (Cancale) · *Ostra plana, estrella de Cancale, de carne consistente, que se distingue por su sabor yodado, un sabor a nuez y un ligero amargor. Criada en aguas claras y frescas es muy apreciada por su sabor mineral, largo en boca.*

- Belon 0 \_\_\_\_\_ 3,90€
- Belon 00 \_\_\_\_\_ 5,20€
- Belon 000 \_\_\_\_\_ 5,95€
- Belon 0000 \_\_\_\_\_ 6,60€
- Belon 00000 \_\_\_\_\_ 7,00€

**PIED DE CHEVAL** · (Cancale - Bretaña) · *Ostra singular, es una ostra salvaje de edad (entre 10 y 20 años). Cosechada durante la tradicional "Caravana" de Cancale, tiene todas las características de la ostra plana de la Bahía du Mont Saint Michel, con una excepcional calidad de la carne. Ideal para los amantes de las ostras muy grandes.*

- Pied de Cheval \_\_\_\_\_ 8,15€

## Servicio de pan

- Pan de Centeno con Mantequilla Échiré \_\_\_\_\_ 3,10€
- Pan de cristal / con tomate \_\_\_\_\_ 2,80 / 3,20€
- Tostadas Can Puig \_\_\_\_\_ 2,10€