

ENTRANTES

Ancas de rana al ajillo (5 uds)	12,30€
Carpaccio de ternera con Parmesano, rucola y balsámico	11,90€
Carpaccio de gambas con vinagreta de limón y Wakamé	12,10€
Foie gras con guarnición y copita de oporto tinto	15,90€
Jamon ahumado con melon	10,80€
Gambas al ajillo (6 uds)	10,50€
Gambas diabolique (6 uds)	10,50€
Ensalada de salmon ahumado, vinagreta de yogur y mezcla de nueces	12,20€
Croquetas caseras de queso	7,40€
Croquetas caseras de pollo	7,40€
Croquetas caseras de gambas	11,00€

SOPAS

Crema de tomate casera con crujientes	3,50€
Sopa de pescado “Westhaven Bay” casera	7,00€
Sopa del día casera	3,00€

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 “concassé” (pimienta molida) 17,50€

(Se sirve con verduras calientes y papas fritas)

Solomillo Brasileño con salsa al gusto 17,50€

(Salsa de champiñones nata, pimienta nata, Roquefort ó Béarnaisa)

(Se sirve con verduras calientes y papas fritas)

Especialidad de la casa: Solomillo Brasileño a la piedra 17,50€

(Salsa Béarnesa tibia – y salsa tártara fría) - (Se sirve con ensalada y papas fritas)

Bistec T-Bone (calidad supremo) 1.300gr, con salsa al gusto (2 pers) 40,00€

(Cortado a la mesa y servido en piedra caliente) - Servido con ensalada y papas fritas

Trino de pollo con Mozarela, tomate y jamón Serrano 14,10€

(Se sirve con salsa de nata del chef y papas fritas)

Ancas de rana al ajillo (8u.) – (Se sirve con papas fritas) 17,50€

Steak tártara (carne cruda) de la casa 14,10€

(Se sirve con ensalada, mayonesa y papas fritas)

Ensalada con queso de cabra,bacon y miel de palma (2uds) 12,30€

Pechuga de pato frita con salsa de Oporto 16,50€

(Se sirve con verduras calientes y papas fritas)

‘Secreto Ibérico’ - (Se sirve con verduras calientes y papas al horno) 16,50€

Filete de cordero con salsa de romero 18,50€

(Se sirve con verduras calientes y papas al horno)

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

PESCADOS

(Todas las salsas son caseras)

(Guarnición a elección: papas fritas, papas arrugadas, pasta, arroz, papas al horno ó croquetas de papas)

Fish & chips Deluxe 14,90€

(Se sirve con Wakamé, ensalada y mayonesa de pimienta recién hecha)

Gambas a la plancha con salsa tártara casera 18,60€

(Se sirve con salsa tártara – las gambas no están peladas)

Langostinos diaboliques (8u.) 16,00€

(Se sirve con papas fritas – los langostinos están pelados)

Tomate relleno con camarones Nórdicos (2 uds) 17,00€

(Se sirve con papas fritas – los camarones son pelados a mano)

Vieiras a la plancha con salsa de puerros y nata 18,40€

(Se sirve con papas fritas)

Filete de bacalao con salsa mousseline 18,50€

(Se sirve con puré de olivas)

Filete de salmón a la plancha con corteza de miel y semillas de sésamo 16,50€

(Se sirve con verduras calientes y papas al horno)

Lenguado meunière 18,90€

(Lenguado preparado con mantequilla en sartén)

(Se sirve con ensalada y papas fritas)

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