



BASTIAN BEACH

— FRÍOS, FRESCOS Y CRUDOS —

- Ostras Gillardeau nº2 al natural (ud.) · 6 ·
- Ostras Gillardeau nº2 con leche de figre (ud.) · 8 ·
- Anchoas del Cantábrico (ud.) · 5 ·
- Foie micuit a la sal con mermelada de higos · 22 ·
- Jamón ibérico de bellota · 28 ·
- Tabla de quesos · 16 ·
- Ceviche de atún rojo · 28 ·
- Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula · 22

— CALIENTES Y CRUJIENTES —

- Pan de cristal con tomate · 5 ·
- Croquetas de jamón ibérico (5 uds.) · 15 ·
- Láminas de alcachofa con huevo frito · 16 ·
- Huevo poché con parmentier y trufa negra · 31 ·
- Calamares de potera a la andaluza con mayonesa de lima · 18 ·
- Huevos rotos con bogavante · 41 ·

— UN POCO DE GLAMOUR —

- Ostras Gillardeau nº2 con 5gr de caviar (ud.) · 24 ·
- Mini brioche con 5gr de caviar · 23 ·
- Bikini de salmón ahumado con 15gr de caviar · 65 ·
- Rigatoni con 30gr de caviar · 90 ·
- Caviar de Beluga "Caspian Pearl" 30gr · 190 ·

— DELICIAS DEL MAR —

- Gambas rojas de Palamós · 29/100gr ·
- Berberechos al vapor en su cáscara al limón · 14/100gr ·
- Almejas finas a la manzanilla de Sanlúcar · 23/100gr ·
- Carabineros a la plancha · 26/100gr ·
- Bogavante a la Formentera · 80/500gr ·

— FRESCURA DE LA HUERTA —

- Tartar de tomates con burrata · 16 ·
- Ensalada César con pollo bio crujiente · 18 ·
- Canónigos, aguacate, mango y langostinos · 19 ·
- Tomates de temporada con ventresca de atún · 17 ·

— ARROCES DEL DELTA (2 pers.) —

- Paella de gambas rojas de Palamós · 42 · p.p.
- Paella de marisco pelado y rape · 24 · p.p.
- Paella de chuletón de Black Angus y foie · 48 · p.p.
- Fideuà de marisco · 18 · p.p.
- Risotto de ceps y parmesano · 19 · p.p.

— DE LOS DORADOS CAMPOS DE TRIGO —

- Pizza de cuatro quesos y trufa negra · 45 ·
- Pizza de caviar y salmón ahumado · 95 ·

— MANJARES DE LA TIERRA —

- Tataki de solomillo con guarnición de arroz y salsa fetsukadon · 31 ·
- Steak tartar con patatas fritas · 28 ·
- Escalopa milanesa con huevo poché · 21 ·
- Tagliata de entrecot con patatas fritas · 22 ·
- Solomillo de ternera gallega con parmentier de patatas · 35 ·
- Paletilla de cordero lechal al horno · 34 ·
- Chuletón de Black Angus · 100 · /kg

— RECIÉN PESCADOS —

- Bacalao negro al miso de naranja con setas japonesas · 47 ·
- Pulpo a la parrilla con parmentier · 28 ·
- Rape con salsa de cítricos y verduras salteadas · 32 ·
- Tataki de atún a la donostiarra · 24 ·
- Lubina a la sal · 120 · /kg
- Pescado del día · 120 · /kg

— LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS —

- Arroz basmati · 4 ·
- Patatas fritas con pimientos de Padrón · 4 ·
- Pimientos del piquillo asados · 4 ·
- Tomates de temporada aliñados · 5 ·
- Verduras salteadas · 5 ·
- Parmentier de patata · 5 ·
- Aguacate a la plancha · 6 ·
- Espárragos verdes a la brasa · 6 ·
- Cogollos con vinagreta · 6 ·

— POSTRES —

- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos · 8 ·
- Tarta fina de manzana con helado de violeta · 12 ·
- Piña asada con helado de coco · 8 ·
- Coulant de chocolate con helado de vainilla · 12 ·
- Mucho helado de vainilla con toppings · 36 ·
- Gran plato de fruta de temporada · 45 ·