

















BASTIAN BEACH





— FRÍOS, FRESCOS Y CRUDOS —

- Ostras Gillardeau nº2 al natural (ud.) · 7 · 
- Ostras Gillardeau nº2 con leche de figre (ud.) · 9 · 
- Anchoas del Cantábrico (ud.) · 5 · 
- Lingote de foie micuif a la sal con mermelada de higos · 24 · 
- Jamón ibérico de bellota · 32 ·
- Tartar de atun rojo · 28 · 
- Ceviche de lubina · 28 · 
- Carpaccio de gamba roja · 34 · 
- Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula · 25 · 
- Gran tabla de quesos (2 pers.) · 40 · 





— CALIENTES Y CRUJIENTES —

- Pan de cristal con tomate · 6 · 
- Croquetas de jamón ibérico (5 uds.) · 15 · 
- Croquetas de Gamba roja (5 uds.) · 17 · 
- Calamares de potera a la andaluza con mayonesa de lima · 23 · 
- Huevos rotos con bogavante · 44 · 






— UN POCO DE GLAMOUR —

- Ostra Gillardeau nº2 con 5gr de caviar Oscietra · 24 · 
- Mini brioche con 5gr de caviar Oscietra · 23 · 
- Rigatoni con 30gr de caviar Oscietra · 90 · 
- Caviar de Beluga (30gr) · 190 · 






— DELICIAS DEL MAR —

- Gambas rojas de Palamós · 34/100gr · 
- Berberechos al vapor en su cáscara al limón · 14/100gr · 
- Almejas finas a la manzanilla de Sanlúcar · 23/100gr · 
- Bogavante estilo Formentera · 90/500gr · 

— FRESCURA DE LA HUERTA —

- Tartar de tomates con burrata · 19 · 
- Ensalada César con pollo bio crujiente · 18 · 
- Canónigos, aguacate, mango y langostinos · 24 · 
- Tomates de temporada con ventresca de atún · 22 · 
- Sandía, queso feta y aceitunas de Kalamata · 17 · 






— ARROCES DEL DELTA (2 pers.) —

- Paella de gamba roja de Palamós · 46 · p.p. · 
- Paella de marisco pelado y rape · 27 · p.p. · 
- Paella de chuletón de Black Angus y foie · 48 · p.p. · 
- Paella de pollo bio y butifarra de Lleida · 25 · p.p. · 
- Arroz negro con gamba roja de Palamós · 50 · p.p. · 






— DE LOS DORADOS CAMPOS DE TRIGO —

- Pizzeta funghi e tartufo · 45 · 
- Pizzeta de caviar y salmón ahumado · 95 · 








— MANJARES DE LA TIERRA —

- Steak tartar con patatas paja · 30 · 
- Tataki de solomillo con arroz · 33 · 
- Solomillo de ternera gallega · 35 · 
- Paletila de cordero lechal al horno · 34 · 
- Chuletón de Black Angus · 90 · /kg · 










— RECIÉN PESCADOS —

- Pulpo a la parrilla con parmentier · 28 · 
- Rape con salsa de cítricos y verduras salteadas · 32 · 
- Tataki de atún a la donostiarra · 30 · 
- Lubina a la sal · 120 · /kg · 
- Pescado del día · 120 · /kg · 

— LOS COMPLEMENTOS PERFECTOS —

- Patatas fritas con pimientos de Padrón · 5 · 
- Arroz basmati · 5 · 
- Pimientos del piquillo asados · 5 · 
- Aguacate a la plancha · 7 · 
- Espárragos verdes a la brasa · 7 · 
- Verduras salteadas · 7 · 
- Parmentier de patata · 7 · 

— POSTRES —

- Piña asada con helado de coco · 12 · 
- Naranjas en tres texturas · 12 · 
- Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos · 12 · 
- Tarta cremosa de chocolate con helado de vainilla · 12 · 
- Coulant de chocolate con helado de vainilla · 12 · 
- Cookie XL con toppings (2 pers.) · 20 · 
- Mucho helado de vainilla con toppings (4 pers.) · 40 · 
- Plato de fruta · 15 · 
- Bandeja de fruta · 40 · 

— TABLA DE ALÉRGENOS —



GLUTEN



CRUSTACEAN
CRUSTACEOS



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



PEANUTS
CACAHUETES



SOYA
SOJA



MILK
LECHE



NUTS
FRUTOS SECOS



CELERY
APIO



MUSTARD
MOSTAZA



SESAME
SESAMO



SULPHITE
SULFITOS



SHELLFISH
MOLUSCO



LUPINS
ALTRAMUCES



HALAL



VEGAN
VEGETARIANO