

PARA COMPARTIR.....O NO

Pan de coca con tomate y aceite de oliva	2.75
Jamón de Bellota cortado a mano	22.50
1/2 Ración de jamón de Bellota	12.50
Anchoas del Cantábrico sobre pulpa de tomate de rama	12.50
Tabla de 4 quesos con membrillo y mermelada de cerezas	17.80
Tarrina de foie micuit con chutney de Martini y frutos rojos con sus tostaditas	19.50
Navajas Gallegas a la plancha con virutas de cecina de León	13.50
Zamburiñas a la plancha con virutas de jamón ibérico y mantequilla trufada	16.50
Mejillones al vapor con aroma de lima, pimienta rosa, y vino blanco	10.40
Trío de closcada a la Marinera Crosmas con reducción de carabineros	13.00
Gambas al ajillo a la Santurce	13.80
Calamares de playa a la Andaluza con lágrima de salsa tártara	14.00
Bravas Crosmas	6.00
Tiras de pollo rebozadas en panko y salsa oriental	8.40
Croquetas de setas y provolone, o, jamón o pollo (4 unidades)	8.60
Huevos rotos con patatas	9.80
Huevos rotos con jamón Ibérico al aroma de trufa	12.70
Huevos rotos a la Mallorquina	11.50
Carpaccio de gambón salvaje con tobico, caviar de salmón, y vinagreta de canónigos con olivada	16.00
Carpaccio de buey con virutas de foie, trufa negra, y rúcula silvestre	14.70
SEGUIMOS CON	
Ensalada cor de bou con burratina y pesto rojo	12.00
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas y nueces garrapiñadas	12.60

Ensalada de quinoa con queso feta al toque de albahaca y lima	11.00
Xatonada con escarola, ventresca de atún, bacalao, y anchoas	14.00
Salteado de verduras al wok con gambas a la thailandesa	12.50

DEL MAR AL PLATO

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura a la Catalana sobre pomodoro Italiano	19.00
Sepia a la plancha con mini parrillada de verduras de temporada	18.50
Lenguado al pil pil de almejas	24.60
Tataki de atún con guacamole mejicano y vinagreta de tomate concassé y salsa teriyaki	18.50
Gambas rojas de Palamós a la sal, o a la plancha	24.00
Tartar de salmón con sus tostaditas	21.00
Tartar de atún con sus tostaditas	21.00
Mariscada individual (bogavante, gamba roja, etc..)	32.00

PARA CARNÍVOROS

Entrecot de ternera 300grs madurado con su guarnición	22.00
Solomillo de ternera de Girona con su guarnición	25.00
Chuletón de ternera 1kg madurado con su guarnición	50.00
Steak tartar de solomillo de ternera al calvados	24.00
Hamburguesa completa Crosmas	16.00
Mil hojas de pechuga de pollo de corral con wok de verduritas y reducción de miel y soja	14.50
Costillas de cordero de Extremadura la brasa con patatas al caliu y dúo de salsas	21.50
Churrasco a la brasa a la barbacoa con patatas americanas	17.80

PAELLAS, SOMOS ESPECIALISTAS!

Paella de cebolla caramelizada con romero	14.00
Paella de verduras de temporada	14.50
Arroz meloso de pechuga de pollo picantón, con gamba, espárragos trigueros, y aroma de trufa	20.00
Paella Valenciana con pollo, conejo, y verduras	18.00
Paella de Marisco sepia, calamar, gamba, y cigala	19.00
Paella de cocochas de bacalao	25.00
Paella Sr Perelada sepia, calamar, rape, y gamba pelada	22.00
Arroz caldoso del señorito	22.00
Paella imperial de bogavante	27.00
Arroz meloso de costilla ibérica con setas y trompetas de la muerte	19.00
Arroz negro con vieiras y allioli de carabineros	19.80
Arroz meloso con habitas baby, jamón ibérico, y calamares	18.50
Arroz negro con frutos de mar y carpaccio de gambas con puntos de allioli de carabineros	24.00
Paella de pulpo	28.00
Paella de chuletón tomahawk 1kg min.2 pax	60.00
Fideuá de marisco con gambas rojas	17.80
Fideuá negra con navajas y sepia	17.80