

APERITIVOS

Pan de Cristal 5,5

Con tomate y aceite de oliva virgen extra

Filetes de Anchoa 3,5

Del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra (1 ud)

La Gilda XXL 13

Atún, Bacalao y selección de encurtidos (1 ud)

Cecina de Wagyu 22/39

Raza Tajima 100% "full blood"

Jamón Ibérico 18/34

100% raza ibérica de bellota "Casa Antonio"

Croquetas de Cecina 3,5

Sobre cremoso de foie gras y puré de manzana asada (1 ud)

Croquetas de Gamba 4,5

Cubiertas con gamba y ralladura de piel de limón (1 ud)

ENSALADAS

Ensalada de Lechuga Viva 17

Con queso feta, granada y piñones

Ensalada de Pulpo a la Mediterránea 21

Con tomate, patata, olivas, apio y perejil

Hummus de Garbanzos de Fuentesauco 16

Con taquitos de anguila ahumada

*Opción vegana: Sin anguila ahumada - 15

ENTRANTES CRUDOS

Ostras "Especial nº2" 6/17/32

Al natural o con nuestra salsita Jacqueline (1 ud/ 3 uds/ 6 uds)

Tiradito de Ventresca de Atún 27

Con aceite de oliva virgen extra y sal Maldon

Sashimi de Lubina Entera 36

Servido con láminas de kumquat confitado y aceite de oliva virgen extra (600 gr)

Caviar Louis "Oscietra" Imperial 69/210/520

30 gr/ 100 gr/ 250 gr

Tartar de Gamba Roja 28

Stracciatella, almendra laminada y esencia de marisco
*Con 30gr de Caviar Oscietra (Suplemento +60)

Steak Tartar de Carne Madurada 28

Cortado a cuchillo con un toque de yema curada
*Con Trufa Fresca (Suplemento +24)

Carpaccio de Buey con Ajo Negro 29

Cubierto con láminas de Parmesano

ENTRANTES CALIENTES

Alcachofa con Velo de Panceta y Huevo Poché 19

Servida sobre puré trufado (2 uds)

*Opción vegetariana: Sin panceta - 17

Gamba Roja de Palamós 59

A la plancha con aceite de oliva virgen extra (200gr)

Vieiras del Pacífico a la Plancha 29

Con picada de jamón y avellana (200gr)

Cazuelita de Almejas 33

Las tradicionales favoritas (250gr)

Calamar con Sobrasada 26

Al estilo de Menorca (200gr)

Aguacate Braseado con Bogavante 36

Servido con pico de gallo

 Plato recomendado de Jacqueline

Los precios están en EUR e incluyen un 10% de IVA

DEL MAR

Del mar a la mesa, seleccionamos las mejores pescas del día

Pescado Entero de Lonja 89/kg

A la brasa de carbón al estilo de Donosti

Rodaballo (550 gr) 76

Asado con hierbas mediterráneas, acompañado de puré de patata y espárragos verdes

Rape en "Suquet" al Horno 34

Servido con patata panadera y picada tradicional

Bacalao Negro 34

Marinado en miso y servido con puré de boniato y espárragos verdes

Plateau Royal de Marisco 189

Bogavante regional, almejas, gambas de Palamós, vieiras del Pacífico y mejillones

PRINCIPALES

Coliflor Gratinada con Quesos Locales 18

**Opción vegetariana*

Paccheri de "Gragnano" 24

En salsa de tomate fresco y parmesano

**Opción vegana: Sin parmesano*

Spaghetti "alla Chitarra" con Bogavante 79 🍴

En salsita de tomate "datterino" fresco

Rigatoni con Caviar Oscietra Imperial 118 🍴

Servido en salsa cremosa y 40 gr de Caviar

Espalda de Cordero 34 🍴

Servida con puré de patata trufado, chalotas y salsa de asado

Solomillo de Vaca Nacional 36

Madurado 30 días. Servido con patata Hasselback y jugo de Oporto

Solomillo con Foie Gras 49

Acompañado de colmenillas y salsa "Perigourdine"

Wagyu A5 de Miyazaki 440/kg

Hecho a la brasa y acompañado de pimientos del piquillo asados

Chuletón de Simmental 89/kg

Madurado 60 días hecho a la brasa y acompañado de pimientos del piquillo asados

Chuletón de Black Angus 145/kg

Madurado 90 días hecho a la brasa y acompañado de pimientos del piquillo asados

Chuletón de Buey Nacional 230/kg

Madurado 120 días hecho a la brasa y acompañado de pimientos del piquillo asados

GUARNICIONES

Patatas Fritas Jacqueline 6

**Con Parmesano y Trufa (Suplemento de +6)*

Espárragos Verdes 8

Boniato Asado 7

Puré de Patata Trufado 8

Lechuga Viva 7

POSTRES

Helado de Yuzu y Frutos Rojos 9

El Tiramisú de Jacqueline 11

Flan Cremoso 9

Mousse de Chocolate Estilo París 11

Pastel de Queso Estilo Santander 10

🍴 *Plato recomendado de Jacqueline*

Los precios están en EUR e incluyen un 10% de IVA