

para empezar per a començar

- Pan de Cristal con tomate 5,00€
Pa de Vidre amb tomàquet
- Pan de la Casa 2,00€
Pa de la Casa
- Tabla de Quesos con membrillo y nueces 14,00€
Taula de Formatges amb codony i nous
- Jamón Ibérico de Campo Cortado a Cuchillo 22,00€
Pernil Ibèric de Camp Tallat a Ganivet
- Ensalada especial Latitud Norte 12,00€
Amanida especial Latitud Norte
- Ensalada de Queso de Cabra con Surtido de Lechugas Seleccionadas, Zanahorias, Fresas, Tomatitos Cherry, Crispi de Cebolla Balsámica de Miel y Mostaza 14,00€
Amanida de Formatge de Cabra amb Assortiment d'Enciams Seleccionats, Pastanagues, Maduixes, Tomàquets Cherry, Crispi de Ceba Balsàmica de Mel i Mostassa
- Ensalada de Bacalao con Tomate con tres texturas: Cherry, Seco y Mermelada y Tapenada de Aceitunas 14,00€
Amanida de Bacallà amb Tomàquet amb tres textures: Cherry, Sec i Mermelada i Tapenada d'Olives
- Láminas de Berenjenas Crujientes con miel de Caña y Crispis de Cebolla 7,00€
*Làmines d'Albergínies Cruixents amb mel de Canya i *Crispis de Ceba*
- Duo de Humus de Garbanzos y remolacha con Crudités de Verduras 8,00€
Dúo d'Humus de Cigrans i remolatxa amb Crudités de Verdures
- Calamarcitos de Costa a la Andaluza con Mayonesa de Lima.....12,00€
Calamarcets de Costa a l'Andalusa amb Maionesa de Lima
- Chipirones de Costa a la Andaluza acompañados de Sweet Chily..12,00€
Calamarsons de Costa a l'Andalusa acompanyats de Sweet Chily
- Boquerones de costa a La Sevillana con su Toque de Ácido Especial8,00€
Seitons de costa a la Sevillana amb el seu Toc d'Àcid Especial
- Croquetas caseras (cocido, jamón y chipirones) (6 unidades) 8,00€
Croquetes casolanes (cuit, pernil i calamarsets) (6 unitats)
- Huevos de Corral con Jamón Ibérico 12,00€
Ous de Corral amb Pernil Ibèric.
- Nuestras Patatas Bravas con Salsa Casera 5,00€
Les nostres Patates Braves amb Salsa Casolana.
- Alitas de Pollo Aliñadas y Crujientes con su Salsa Barbacoa9,50€
Aletes de Pollastre Amanides i Cruixents amb la seva Salsa Barbacoa
- Tartar de Salmón con Mango y Moscalpone al Eneldo..... 18,00€
Tàrtar de Salmó amb Mango i Moscalpone a l'Anet

para continuar per a continuar

- Tartar de Atún Rojo con su Guacamole 18,00€
Tartar de Tonyina Vermella amb el seu Guacamole
- Steak Tartar de Solomilo de Ternera con Mantequilla Especiada ... 25,00€
Steak Tartar de Solomilo de Vedella amb Mantega Especiada
- Mejillones Gallegos de Roca a la Brasa 10,00€
Musclos Gallecs de Roca a la Brasa
- Almejas de Playa en su Salsa Marinera 16,00€
Cloïsses de Platja a la seva Salsa Marinera

la cuchara de la casa la cullera de la casa

- Caldereta de Arroz con Cigala de la Costa y Alcachofas de la Huerta 16,50€
Caldereta d'Arròs amb Cigala de la Costa i Carxofes de l'Hort
- Caldereta de Arroz con Bogavante y Marisco de la Costa 27,00€
Caldereta d'Arròs amb Bogavante i Marisc de la Costa
- Garbanzos con Foie y Butiñarra Negra 12,00€
Cigrans amb Foie i Botiñarra Negra

pastas/pastes

- Linguine al Frutti di Mare con Bogavante 24,00€
Linguine al Frutti di Mare amb Llamàntol
- Spaguetti al Vongolé o al Pesto14,00€
Spaguetti al Vongolé o al Pesto
- Penne al estilo Latitud Norte con Salsa Boloñesa ligeramente Ligada y Gratinada con Mozzarella al Horno 12,00€
Penne a l'estil Latitud Nord amb Salsa Bolonyesa lleugerament Lligada i Gratinada amb Mozzarella al Forn

Arroces y fideuás/Arrossos i fideuàs (mínimo para 2 personas, pp)

- Paella de Marisco 18,00€
Paella de Marisc
- Paella "Tot Pelat" 19,00€
Paella "Tot Pelat"
- Arroz de Bacalao y Butiñarra Negra 20,00€
Arròs de Bacallà i Botiñarra Negra
- Arroz de Solomillo y Foie 22,00€
Arròs de Rellom i Foie
- Arroz Negro 18,00€
Arròs Negre
- Arroz con Verduras al toque de Romesco 17,00€
Arròs amb Verdures al toc de Romesco
- Fideuá 17,00€
Fideuà
- Fideuá Negra 17,00€
Fideuà Negra

carnes y pescados carns i peixos

carnes/carns

- Entrecotte de 350 g Madurado 30 días a la Brasa 19,50€
Entrecotte de 350 g Madurat 30 dies a la Brasa
- Chuletón de 750 g Madurado 30 días a la Brasa 32,50€
Chuletó de 750 g Madurat 30 dies a la Brasa
- Solomillo de Ternera Madurado con Foie y Reducción de Pedro Ximénez 27,00€
Filet de Vedella Madurat amb Foie i Reducció de Pedro Ximénez
- Ropa Vieja de mi Cuba 16,00€
Ropa Vieja de la meva Cuba
- Pollo de Corral cocinado a baja temperatura con Manzana a tres Texturas 14,00€
Pollastre de Corral cuinat a baixa temperatura amb Poma a tres Textures
- Lagarto ibérico con Patatas Confitadas al Itotogarashi y Reducción de Pedro Ximénez 16,00€
Llangardaix ibèric amb Patates Confitades a l'Itotogarashi i Reducció de Pedro Ximénez

pescados/peixos

- Bacalao a la Parrilla con Verduras Frescas de la Huerta 20,00€
Bacallà a la Graella amb Verdures Fresques de l'Hort
- Bacalao a la Muselina de Ajo con Patatas Panaderas al Horno20,00€
Bacallà a la Muselina d'All amb Patates Forneres al Forn
- Tataki de Atún Rojo con Sashimi, Fresa y Escamas de Bonito 18,00€
Tataki de Tonyina Vermella amb Sashimi, Maduixa i Escames de Bonitol
- Cim i Tomba de Rape (Caldereta de Rape, con Salsa Semiligada y Gratinada de Fumet de Pescado de Roca y Ajo) 22,50€
Cim i Tomba de Rape (Caldereta de Rape, amb Salsa Semiligada i Gratinada de Fumet de Peix de Roca i All)
- Rape a la Marinera 22,50€
Rap a la Marinera
- Salmón Noruego con Quinoa al Queso de Cabra y Mojo Verde 18,00€
Salmó Noruec amb Quinoa al Formatge de Cabra i Mojo Verde
- Parrillada de Pescado y Marisco con Bogavante 40,00€ (pp)
Graellada de Peix i Marisc amb Bogavante
- Pescado del día SM
Peix del dia

