

## PARA PICAR | PER PICAR

---

Anchoas 000 de Santoña 10

*Anxoves 000 de Santoña*

Ensaladilla con ventresca, langostinos y mayonesa de coral 9

*"Ensaladilla" amb ventresca, llagostins i maionesa de coral*

Paletilla ibérica D.O. Guijuelo 12,9/19,9

*Espatlla ibèrica D-O. Guijelo*

Croquetas de jamón de bellota 8,5

*Croquetes de pernil de gla*

Croquetas de gorgonzola y nueces 8,5

*Croquetes de gorgonzola i nous*

Pulpo de las Rías a feira 16

*Pop de les Ries a feira*

Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de lima 9,75

*Calamar de platja a l'andalusa amb maionesa de llima*

Berenjenas crujientes, queso de cabra y miel 7,5

*Albergínies cruixents, formatge de cabra i mel*

Las Bravas Ajoblanco de patata y boniato 6,5

*Les Braves Ajoblanco de patata i boniato*

Pan de coca tostado, tomate de colgar y aceite de oliva de arbequina 2,5

*Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva d'arbequina*

## ENTRANTES | ENTRANTS

---

Ceviche de pez azul, leche de tigre, mango y pico de gallo 12,5

*Ceviche de peix blau, llet de tigre, mango i "pico de gallo"*

Berenjena asada al fuego, Hoisin, yogur y granada 14

*Albergínia rostida al foc, Hoisin, iogurt i magrana*

Burratina artesana, tomate, rúcula y tartufata 11,5

*Burratina artesana, tomàquet, ruca i tartufata*

Ventresca de atún confitada en casa, tomate de temporada y olivas de Kalamata 12

*Ventresca de tonyina confitada a casa, tomàquet de temporada i olives de Kalamata*

Wok de verduras y gambas al estilo Thai 12,5

*Wok de verdures i gambes a l'estil Thai*

Huevos estrellados con jamón de bellota 9,9

*Ous trencats amb pernil de glà*

## ARROZ Y PASTA | ARRÒS I PASTA

---

Paella de pescado y marisco del señorito -arroz de Pals- -min. 2 pax- 19,5

*Paella de peix i marisc del senyoret -arròs de Pals- -min. 2pax-*

Rigatoni trufados al parmesano 13

*Rigatoni amb tòfona al parmesà*

Spaghetti, burratina y pesto de pistachos 14

*Spaghetti, burratina i pesto de festucs*

## DEL MAR | DE LA MAR

---

Tataki de atún rojo, crema de aguacate y wasabi, arroz vietnamita y alga wakame 18

*Tataki de tonyina vermella, crema d'advocat i wasabi, arròs vietnamita i alga wakame*

Lomo de bacalao confitado, muselina de ajo y miel, espinacas, shitakes y salsa de piquillos 17,5

*Llom de bacallà confitat, mussolina d'all i mel, espinacs, shitakes i salsa de piquillo*

Pulpo a la parrilla, parmentier de patata y emulsión de pimentón de la Vera 19,5

*Pop a la graella, parmentier de patata i emulsió de pebre vermell de la Vera*

Tartar de atún y aguacate Ajoblanco 16

*Tàrtar de tonyina i alvocat Ajoblanco*

## LAS CARNES D.O. | LES CARNES D.O.

---

Solomillo de ternera al carbón, parmentier y cebolleta a la brasa 24

*Filet de vedella al carbó parmentier i ceba tendra a la brasa*

Tataki de buey con salsa de rábano picante 17

*Tataki de bou con amb salsa de rave picant*

Pluma ibérica a la parrilla, berenjena ahumada y chutney de piña 16,5

*Pluma ibèrica a la graella, albergínia fumada i chutney de pinya*

Hamburguesa de vaca rubia gallega, queso raclette, cebolla de Figueres confitada y barbacoa de Jack Daniels 14,8

*Hamburguesa de vaca rossa gallega amb formatge raclette, ceba de Figueres confitada i barbacoa de Jack Daniels*

Steak tartar de solomillo de vaca rubia gallega cortado a cuchillo 16,5

*Steak tartar de filet de vaca rossa gallega tallat a ganivet*

Chuletón de vaca rubia gallega -a peso- 4,9/100gr

*Chuletón de vaca rossa gallega -a pes-*

## POSTRES | LES POSTRES

---

Eton Mess de la Kate -frutos rojos, nata montada y merengue- 6

*Eton Mess de la Kate -fruits vermells, nata montada i merenga-*

Cremoso de maracuyá y coco con chocolate blanco y lima 6

*Cremós de maracuyá i coco amb xocolata blanca i llima*

Pastel de queso con pistachos y salsa de mandarina 6,5

*Pastís de formatge amb festucs i salsa de mandarina*

Biscocho de aire con chantilly y mermelada de melón y melocotón 5

*Bescuit d'aire amb chantilly i mermelada de meló i préssec*

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar -10 min- 6,5

*Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de Madagascar -10 min-*

Helado vegano de chocolate negro 4,5

*Gelat vegà de xocolata negra*

Helado de pistacho 4,5

*Gelat de festuc*

Sorbete de lima 4,5

*Xarrup de llima*

# AJOBLANCO

IVA Incluido | Inclòs  
Disponemos de cartas de alérgenos  
Disposem de cartes d'al·lèrgens