

# A la carta

## PLATOS

- Ostras Amélie especial nº3 ud. **4€**
- Coca de pan con tomate **4€**
- Jamón ibérico de bellota **25€**
- Gazpacho de melocotón **9€**
- Croquetas de jamón ibérico **10€**
- Foie mi-cuit con fresas **14€**
- Langostinos crujientes con salsa de parmesano **12€**
- Pulpo & chips con salsa brava **16€**
- Nachos con queso y guacamole **15€**
- Ensaladilla rusa **10€**
- Canónigos, aguacate y langostinos tigre **12€**
- Burrata con tomates y pesto **13€**
- Ensalada de bogavante **30€**
- Tacos texmex de ensalada César **12€**
- Carpaccio de ternera con parmesano **16€**
- Tortilla vaga margarita **14€**
- Wok de calamares con verduras y vinagreta de miso **16€**
- Macarrones con crema de parmesano y jamón ibérico **14€**
- Pappardelle con boloñesa de angus **13€**
- Arroz seco de verduras de temporada **14€**
- Tataki de atún **20€**
- Rodaballo con verduras y pil pil de almendras **28€**
- Rape a la parrilla con jugo de perejil y olivada **24€**
- Lubina a la donostiarra **26€**
- Pallarda de pollo con curry, chutney de mango y arroz basmati **14€**
- Secreto ibérico con cerezas y queso **17€**
- Steak tartar **22€**
- Solomillo con patatas y demi-glacé de oporto **25€**
- Tagliata de chuletón D.O. Galicia (kg) **70€**
- Fruta fresca de temporada **9€**
- Fresas flambeadas a la pimienta con helado de vainilla **10€**
- Carpaccio de piña y mango con sorbete de maracuyá **10€**
- Tarta fina de manzana con sorbete de albaricoque **10€**
- Sopa de mango con helado de yogurt **10€**
- Todo chocolates **10€**
- Mochis de crema catalana, cheesecake y coco **12€**
- Selección de helados artesanos **15€**
- Affogato **8€**