

# A la carta

## ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Bellota “Gran Reserva”
- Anchoas de l’Escala y vinagre de Módena
- Salmón Noruego ahumado cortado a cuchillo con su guarnición
- Foie de oca del Perigord con coulis de mango
- Caviar Beluga (50 gr).
- Salpicón de centollo
- Salpicón de bogavante
- Ensalada de Bogavante
- Ensalada de Langosta
- Sopa de marisco y pescado completa con tostas de Rull
- Canelones de marisco
- Buñuelos de centollo
- Calamares a la andaluza
- Carne de centollo templada con crema de mostaza
- Coca de cristal con tomate y aceite de Oliva Arbequina

## PLATOS CLÁSICOS DE LA COCINA GALLEGA

- Empanada tradicional Botafumeiro “bacalao y pasas”
- Caldo Gallego “receta tradicional”
- Pulpo estilo Feira
- Lacón gallego con grelos

## MARISCOS “SELECCIÓN BOTAFUMEIRO”

- Ostras elegidas
- Almejas especiales vivas
- Almejas a la marinera
- Percebes cocidos
- Percebes especiales cocidos
- Camarones
- Nécoras
- Cañaíllas
- Espardeñas a la plancha
- Espardeñas salteadas con garbanzos
- Vieiras al horno
- Gambas de Palamós a la plancha (1/4 kg.)
- Gambas de Palamós salteadas al ajo fresco (1/4 kg.)
- Cigalas al estilo Ferrol (1/4 kg.)
- Buey de mar, según peso (1 kg.)
- Centollo de piedra, según peso (1 kg.)
- Centollo al horno
- Bogavante Gallego cocido o a la Parrilla, según peso (1 kg.)
- Langosta cocida o a la Parrilla, según peso (1 kg.)
- Langosta Botafumeiro Receta Clásica, según peso (1kg.)

## BANDEJAS DE MARISCO VARIADO

- Bandeja Cantábrico: Centollo, buey, ostras, almejas, cañaíllas, nécoras, camarones, gambeta, berberechos, cigalas, langostinos y concha de salpicón
- Selección de Mariscos a la parrilla: Bogavante, cigalas, langostinos, gambeta, almejas, berberechos, sepia, calamar,

vieiras y gambas

- Cazuela de Marisco: Bogavante, cigalas, gambas, langostinos, ostras y almejas

## **ARROCES**

- Paella de mariscos Parellada
- Paella con Bogavante
- Arroz de Espardeñas
- Arroz caldoso con Bogavante flambeado

## **PESCADOS SALVAJES POR RACIÓN según temporada y mercado**

- Dorada al horno con patatas y cebolla tierna glaseada
- Lubina a la cebolla tierna y champiñones
- Rape al vinagre de jerez con tomate natural y espinacas
- Tronco de merluza de pincho a la brasa de carbón natural
- Merluza de pincho en salsa de marisco
- Lenguado al Cava con langostinos
- Lomo de Bacalao con garbanzos y col salteada
- Suquillo de pescado con almejas

## **PESCADOS SALVAJES PIEZAS GRANDES A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA AL ESTILO ORIO**

- **Mero, lenguado, lubina, besugo, dorada, rodaballo, merluza, etc. según peso por pieza o por ración**

## **CARNES A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA**

- Chuletón de D.O Ternera Rubia Galicia a la brasa de carbón natural
- Solomillo de D.O Ternera Rubia Galicia a la brasa de carbón natural
- Cabrito lechal a la brasa de carbón natural D.O Ternera Rubia Galicia