

Carta

Para empezar

- Jamón Ibérico de bellota "Joselito" con pan y tomate
- Anchoas del Cantábrico
- Croquetas de Jamón Ibérico
- Niguiri frito en panko con tartar de atún rojo
- Callos asturianos con patatas fritas
- Fabada asturiana con su compango
- Callos Asturianos con patatas fritas
- Fabada Asturiana con su compango
- Bogavante del Cantábrico con nabos (verde y read meat) y sopa de tomate
- Tartar de ventresca de atún rojo con caviar Sevruga
- Cocochas de merluza sobre pil - pil de salsa verde de hinojo
- Calamar a la parrilla con remolacha amarilla asada y yogur de limón
- Boletus laminados con trufa, rúcula y parmesano
- Foie atemperado con setas de temporada y yema de huevo

Bogavantes del Cantábrico

- Ensalada de Bogavante del Cantábrico
- Bogavante del Cantábrico a la parrilla o cocido entero (Kg.)
- Taco de Bogavante sobre bullabesa
- Bogavante del Cantábrico entero asado sobre jugo de naranja azafanada
- Cola de Bogavante a la parrilla con verduras glaseadas

Mariscos y Moluscos

- Percebes
- Almejas
- Quisquillas
- Centollo
- Almejas
- Bogavante
- Langosta
- Langostinos de Huelva
- Gambas de Huelva

Los Pescados (Nuevas propuestas de la Mar)

- Virrey al natural sobre su marmita y verdes salinos
- Mero del Cantábrico sobre una menier anaranjada
- Lomo de lubina braseado sobre su jugo y citronell de salsa verde
- Salmonete a baja temperatura con sus escamas de patata
- Atún rojo en tataki con verduras glaseadas en teriyaki
- Pescados Clásicos del Real Balneario
- Lubina al Champagne "Félix Loya"
- Salmonete a la parrilla con su arroz cremoso
- Mero braseado al horno

Los Bogavantes del Real Balneario

- **(Los Clásicos)**
- Ensalada de bogavante con su vinagreta
- Bogavante del cantábrico a la parrilla
- Bogavante del cantábrico cocido entero
- (salsas a elegir: al champagne, salsa cítrica, sopa de bogavante, salsa menier y vinagreta)

- **(Lo Actual)**

- Tartar de bogavante del cantábrico con salsa ponzu
- Taco de bogavante sobre salsa armoricana
- Ensalada de bogavante en texturas nuevas
- Bogavante del cantábrico entero asado sobre jugo de naranja azafranada

La Carne y La Caza

- Solomillo de ternera asado en su propio jugo con verduras del Loira
- Angus Aberdeen con patatas grenaille y pimientos asados
- Perdiz grouse roja a la parrilla con cebolletas y patatas
- Pichón de araiç sangrante a doble cocción

Nuestros Postres

- Tocinillo de cielo, con leche merengada
- Arroz con leche requemado
- Frutos rojos con compacto de nata
- Milhojas de Frambuesas con helado de fresitas del bosque
- Chocolates en todas sus variantes
- Torrija de Vainilla con fresas y su helado
- Crema de Cafés Toscaf, bizcocho, crujiente de chocolate y su helado
- Fresas maceradas en balsámico con almendras, cremoso de yuzu y nata
- Degustación de quesos
- Degustación de postres (mesa completa)