



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

Carpaccio de Gamba Roja mallorquina con vinagreta de limón, huevas de tobiko y algas marinas	23,50€
<i>Alérgenos: Sésamo y Gambas.</i>	
Tartar atún Balfegó, mezclum de algas y aceite de perejil	24,00€
<i>Alérgenos: Sésamo.</i>	
Ensalada Ola del Mar	18,50€
<i>Alérgenos: Frutos con cáscara, leche, huevo, mostaza.</i>	
Pisto con huevos de corral y dados de patatas a la menta	20,60€
Dúo de croquetas caseras sobre lágrimas de tahini	17,75€
<i>Alérgenos: Harina de Trigo, Leche, Marisco, Crustáceos, Moluscos y Sésamo.</i>	
Calamar Fresco a la Andaluza	S.P.M.
<i>Alérgenos: Harina de trigo y Moluscos.</i>	
Tiradito de corvina, puré de boniato, leche de tigre de mango y maíz liofilizado	22,75€
<i>Alérgeno: Pescado</i>	
Calamar fresco salteado con sobrasada, picada de ajo y perejil y salsa teriyaki.....	S.P.M.
<i>Alérgeno: Marisco, Crustáceos, Moluscos, Soja, Sésamo y Gluten.</i>	
Vieiras asadas, gambas flambeadas, algas y tomate confitado	24,00€
<i>Alérgeno: Molusco, Crustáceos, Sésamo y Sulfitos</i>	
Alcachofas confitadas sobre puré trufado, piquillos al ajillo, mermelada de cebolla y sobrasada y crujiente de jamón	23,55€
<i>Alérgeno: No contiene.</i>	



ARROCES Y PASTA / RICE AND PASTA / REIS UND PASTA

Ravioli de foie con lascas de parmesano y setas	22,80€
<i>Alérgeno: Harina de Trigo, Sulfitos, Nata , Huevos y Mostaza</i>	
Tallarines a la Marinera	23,85€
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Sulfitos, Gluten, Huevos.</i>	
Paella de conejo con cebolla y gambas rojas	23,50€
<i>Alérgeno: Apio, Moluscos, Crustáceos, Mariscos, Pescados Sulfitos.</i>	
Paella de bacalao con espinacas	22,50€
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Moluscos, Mariscos, Pescados, Soja y Sulfitos</i>	
Paella de "Señorito" (Ciega).....	23,60€
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Moluscos, Mariscos, Pescados y Sulfitos</i>	
Paella de Marisco	23,60€
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados y Sulfitos</i>	
Paella de langosta o bogavante	S.P.M.
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados y Sulfitos</i>	
Fideo fino de marisco ciego o en su tinta	22,30€
<i>Alérgeno: Gluten, Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados Sulfitos y Leche en el caso de que sea Negra.</i>	
Fideo de marisco – Fideo gordo	23,60€
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados, Sulfitos y Gluten</i>	
Arroz a la marinera	24,25€
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados y Sulfitos</i>	
Arroz negro	22,30€
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados, Sulfitos, y Leche.</i>	
Caldereta de langosta o bogavante.....	S.P.M.
<i>Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados, Almendras, Harina de trigo y Sulfitos</i>	



PESCADOS / FISH / FISCH

Tataki de salmón y alga nori con mayonesa de lima-limón
sobre puré de wasabi y arroz inflado 21,80€
Alérgeno: Sésamo, Huevo y Pescado

Tataki de atún sobre salteado de verduras y algas 26,00€
Alérgeno: Sésamo, Sulfitos y Pescado.

Popieta de lenguado relleno de gambas con salsa de puerros
y mermelada de tomate al aroma de Jerez 23,40€
Alérgeno: Sésamo, Sulfitos, Leche y Pescado

Lomo de bacalao gratinado con mayonesa de ajo sobre
salsa vizcaína 24,50€
Alérgeno: Huevo, Pescado

Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas, gambas
y espárragos blancos 23,50€
Alérgeno: Pescado, Moluscos, Crustáceos, Sulfitos, Gluten y Apio

Cazuela de langosta frita con patatas, pimientos verdes y
huevos fritos S.P.M.
Alérgeno: Harina de trigo, Crustáceo y Huevos.

Pescado de barca del día S.P.M.

Guarniciones del Pescado:

- Patató con picada de ajo y perejil.
- Verdura salteada.
- Arroz blanco salteado con mantequilla.
- Puré trufado.



CARNES / MEAT / FLEISCH

Solomillo de vacuno con puré trufado, queso mallorquín, mermelada casera de cebolla y salsa de vino de Rioja 24,60€ **Alérgeno: Apio, Leche y Sulfitos**

Estofado de rabo de ternera al vino crianza 24,50€
Alérgeno: Apio, Leche y Sulfitos

Brazuelo de cordero asado en su jugo a baja temperatura con patató salteado con romero y miel 23,50€
Alérgeno: Apio.

Carrillera de vacuno al vino tinto con 23,80€
Alérgeno: Apio, Leche y Sulfitos

Manitas de cerdo deshuesadas y rellenas de setas y foie con salsa de choriceros y salteado de panceta y alubia verde 24,40€
Alérgeno: Harina de trigo y Sulfitos

Steak tartar Ola del Mar 32,00€
Alérgeno: Huevo, Sulfitos, Gluten y Mostaza.



POSTRES / DESSERTS / NACHSPEISEN

Tabla de quesos (Azul, Brie, Curado y Semi curado) con mermelada de cebolla, nueces y frutos del bosque12,00€
Alérgeno: **Leche, Frutos con Cáscara.**

Tarta Sacher con almendras y nata 7,70€
Alérgeno: **Frutos con Cascara, Leche, Gluten y Sulfitos.**

Sopa de chocolate blanco y helado de caramelo con frutos secos 7,50€
Alérgeno: **Huevo, Frutas con cascara y Leche**

Tarta de queso con dados de mango..... 7,60€
Alérgeno: **Gluten, Huevos, Sulfitos y Leche**

Tarta de manzana Ola del Mar con helado de vainilla
(15 minutos)8,80€
Alérgeno: **Trazas de Mostaza, Sésamo, Frutos con Cascara, Huevo, Leche, Gluten, Cacahuete y Sulfitos.**

Banoffee con helado de galleta y virutas de chocolate Negro 7,40€
Alérgeno: **Trazas de mostaza, Sésamo, Frutos con Cascara, Leche, Cacahuete y Sulfitos.**

Intxaursalsa con helado de queso de cabra, mermelada de tomate y nuez garrapiñada.....7,85€
Alérgeno: **Trazas de Mostaza, Sésamo, Frutos con Cascara, Leche, Sulfitos y Cacahuete.**

Coulant de praliné con sopa de chocolate blanco y helado de pistacho
(15 minutos)8,50€
Alérgeno: **Gluten, Sésamo, Cacahuete, Frutos con Cascara, Mostaza, Huevos, Leche, Soja y Sulfitos**

Coulant de chocolate sobre crema de frutos secos y helado de vainilla **(15 minutos)**.....8,50€
Alérgeno: **Mostaza, Sésamo, Cacahuetes, Frutos con Cascara, Huevos, Leche, Gluten y Sulfitos**

Helados (Caramelo, Queso de cabra, Vainilla, Chocolate, Pistacho o Galleta)6,50€
Alérgeno:
Pistacho: **Mostaza, Sésamo, Cacahuetes, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfito**



Queso de Cabra: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfitos.

Galleta: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfitos.

Caramelo: Huevo y Leche.

Vainilla: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfitos.

Chocolate: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfitos.

Sorbete de limón 6,50€

Alérgeno: Mostaza, Sésamo, cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche, Sulfitos, Soja