

OSTRAS

Huitres
POGET
DEPUIS 1967



MARENNES ÔLERON

		ud.	docena
Fine de Claire	nº4	2,30	23,00
	nº3	2,60	26,00
	nº2	2,90	29,00
Centeno y mantequilla			3,90

NORMANDIE

		ud.	docena
Spéciale	nº4	2,80	28,00
	nº3	3,30	33,00
	nº2	3,80	38,00
	nº1	4,20	42,00
	nº0	4,50	45,00

APERITIVO

Patatas chips "Raquel"	3,00
Olivas con filete de anchoa	3,50
Gilda clásica	2,80
Gilda especial	3,50
Anchoa 000 "El Xillu"	2,40
Mejillones en escabeche	12,80
Mojama con almendras	6,80
Sardinas en aceite o picantes	8,50

PLATILLOS

Ventresca de salmón*	8,50
Tartar de salmón, chips de salmón*	9,90
Lomo de bacalao, olivada, tomate*	9,90
Caballa con piquillos *	8,00
Arenque con mostaza *	6,50
Foie de pato mi-cuit *	8,60
Huevas de salmón con blinis	15,90
Carpaccio de carabinero	22,00
Caviar Beluga 10gr	25,00

*Carpier Ahumados

PARA TERMINAR

Quesos artesanos "Caseus"	13,50
Trufas	2,50
Helados "Sandro Desii"	5,90

consulte nuestros alérgenos

MARIDAJE

APERITIVOS

Cerveza ROB	3,30
Manzanilla <i>La Pepa</i>	4,00
Vermut <i>Fotli</i>	6,50

CAVAS

Rimarts Brut Nature 24	4,70	21,00
Rimarts Martinez Rosé	4,90	22,00
Rimarts Reserva 40		28,00
Gramona Imperial	8,00	38,00

CHAMPAGNE

Faniel et Fils, <i>Agapane, 2023</i>	10,50	48,00
Drappier Carte d'Or, <i>Brut</i>		51,50
Eric Tillet, <i>Extra Brut, 2023</i>		69,00
Paul Dethune, <i>Grand Cru, 2022</i>		75,00
Ruinart, <i>Blanc de blanc</i>		105,00
Krug, <i>Grand Cuveé 172</i>		265,00

BLANCO

Montenovo, <i>Godello, Valdeorras 2024</i>	3,90	19,50
Louis Latour, <i>Chardonnay, Ardèche 2022</i>	4,20	22,00
La Quarta, <i>Garnatxa Blanca, Terra Alta 2023</i>	4,40	22,00
Oller del Mas Bernat, <i>Picapoll, Pla de Bages 2024</i>	5,20	26,00
Quinta de Consuelo, <i>Albariño, Rias Baixas 2024</i>	5,50	28,00
Jean Marc Brocard, <i>Chadonnay, Chablis 2023</i>		33,50