

# Bienvenidos

Ya formas parte de nuestra tripulación, todo está listo para zarpar, el barco está A Son de Mar...

Levantemos anclas y demos paso a la travesía por el Mediterráneo descubriendo sus sabores y tradición arroceras.

# Welcome

*You are now part of our crew, all ready to set sail on the boat "A Son de Mar"...*

*Let's raise up the anchor and let the trip begin on the Mediterranean sea, discovering its flavours and rice traditions.*



# Entrantes • starter

## JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 27€

D.O Guijuelo (100 Gr.)

HIGHEST QUALITY IBERIAN HAM

Guarantee of origin: Guijuelo (100 Gr.)

## NUESTRAS CROQUETAS CASERAS 10€

(6 Unidades)

OUR HOMEMADE CROQUETTES

(6 Pieces)

## TORTILLA DE PATATAS 13€

Trufada

SPANISH POTATO OMELETTE

Truffled

## BURRATA 14€

Tomates confitados | Tapenade

BURRATA

Glazed tomatoes | Tapenade

## ENSALADILLA RUSA 10€

RUSSIAN SALAD

## CALAMAR RELLENO 16€

con sobrasada ibicenca

STUFFED SQUID

with "sobrasada" (paprika sausage) from Ibiza

## PULPO BRASEADO 19€

Hummus | Harissa

ROAST OCTOPUS

Hummus | Harissa

## ALMEJAS GALLEGAS 21€

en salsa verde

GALICIAN CLAMS

with parsley & garlic sauce

## COCA DE SARDINAS 12€

(3 Unidades)

SARDINES SALTY CAKE

(3 Pieces)

## TOMATES RAFF 13€

Ventresca | Salsa Vitello

RAFF TOMATOES

Tuna belly | Vitello sauce

## ENSALADA DE POLLO PICANTÓN 17€

Escabechado

CHICKEN SALAD

Marinated



# Raw Bar

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 3€  
(unidad)

CANTABRIAN ANCHOVIES  
(per piece)

OSTRAS GIRARDEAU 5€  
(unidad)

GIRARDEAU OYSTERS  
(per piece)

STEAK TARTAR 23€  
Clásico

STEAK TARTAR  
Classic

CEVICHE DE LUBINA SALVAJE 19€  
Leche de tigre | Fruta de la pasión

WILD SEA BASS CEVICHE  
Tiger milk | Passion fruit

ATÚN ROJO CÍTRICO 21€  
con fruta de la pasión

CITRUS MARINATED RED TUNA  
with passion fruit

TARTAR DE SALMÓN 19€  
Crema de apio | Uva

CURED SALMON TARTAR  
Celery sauce | Grapes

GAZPACHO 9€  
COLD TOMATO SOUP



# Platos Principales . Main Dishes

## SOMOS MARINEROS...

### FOR SAILORS...

#### LOMO DE ATÚN ROJO 25€

Piña | Cebollino | Verduritas glaseadas

#### RED TUNA LOIN

Pineapple | Spring onion | Glaced vegetables

#### LUBINA SALVAJE 32€

Verdura | Patatas

#### WILD SEA BASS

Vegetables | Patatoes

#### PESCADO DE LONJA

(según precio de lonja)

#### FRESHLY CAUGHT FISH

(market price)

## PERO TAMBIÉN CARNÍVOROS...

### BUT ALSO FOR CARNIVORES...

#### WAGYU BURGUER 20€

Pan cristal | Rúcula | Queso brie

Cebolla crujiente | Jugo de ternera trufado

Pesto de tomate seco | Mayonesa de mostaza

#### WAGYU BURGER

Sourdough bread | Rocket salad | Brie cheese

Crispy onions | Truffled beef sauce | Dried tomato

Pesto | Mustard mayonnaise

#### ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA 26€

Patatas | Rúcula | Parmesano

#### GALICIAN BEEF ENTRECÔTE

Patatoes | Rocket | Parmesan

#### SOLOMILLO DE VACA VIEJA 28€

Verdura | Patatas

#### AGED COW FILLET STEAK

Vegetables | Patatoes

#### CANELÓN DE POLLO PAYÉS 20€

Parmesano | Setas

#### FARMER'S CHICKEN CANNELLONE

Parmesan | Wild mushrooms

## PASTAS

#### PASTA FRESCA 20€

Boloñesa de marisco

#### FRESH PASTA

Seafood Bolognese

#### RAVIOLIS 18€

Ricotta | Espinacas

#### RAVIOLI

Ricotta | Spinach



# Nuestros Arroces

## Our Rice Dishes

PAELLA "CLÁSICA" VALENCIANA 24€

*CLASSIC VALENCIAN PAELLA*

PAELLA O FIDEUÁ DEL SENYORET 22€

*"GENTLEMAN'S" SEAFOOD PAELLA OR "FIDEUA" NOODLES*

ARROZ DE CIGALAS Y ALCACHOFAS 24€

*CRAYFISH AND ARTICHOKE RICE*

PAELLA O FIDEUÁ DE CARABINEROS 26€

*PAELLA OR "FIDEUA" NOODLES WITH LARGE RED PRAWNS*

ARROZ NEGRO 22€

*BLACK RICE (WITH SQUID INK)*

ARROZ DE BOGAVANTE 28€

*RICE WITH LOBSTER*

PAELLA DE VERDURAS 22€

*VEGETABLE PAELLA*



# Postres • Desserts

## TORRIJA CARMELIZADA 7€

Brioche | Helado de almendras y café

*CARAMELISED FRENCH TOAST*

*Brioche | Almond ice cream and coffee*

## COULANT DE CHOCOLATE 8€

Elaborado al momento (10 minutos)

Avellanas | Tierra de leche | Helado de té matcha

*"COULANT" CHOCOLATE PUDDING*

*Preparation 10 minutes*

*Crumbs / Matcha green tea ice-cream*

## SOPA DE FRUTOS ROJOS 7€

con helado de flaó

*RED BERRIES SOUP*

*with "Flaó" (typical cheese cake from Ibiza) ice cream*

## TARTA TATÍN 10€

con helado de vainilla

*"TARTE TATIN" APPLE PIE*

*with vanilla ice-cream*

## SORBETES 6€

Mango | Lima y albahaca

*SORBETS*

*Mango | Lime & basil*

