

Vaixell

Restaurant Purament Mediterrani

ES

PEQUEÑOS PLACERES

Ostras del Delta	3,90 €
M	
Vieira a la plancha con picada de hierbas y ajo	3,50 €
M	
Mini brioche de tartar de gamba, muselina de guisantes y alioli de azafrán	4,20 €
G C H	
Gilda	2,90 €
P	
Ostras Vaixell 4 uds. (Bloody, Mediterránea, Mignonette y Costa verde)	19,50 €
M S L	
Caviar de Esturión de Sarrión 10 g	20,00 €
P	

DE LA HUERTA

Burrata de Puglia con noodles de calabacín y pesto rojo	15,00 €
H P	
Ensalada mediterránea (cherry, pepino, zanahoria, aceituna kalamata deshid, cebolla morada y vinagreta balsamica de modena)	12,00 €
S	
Ensalada de pollo al carbón (hojas frescas, mango, cebolla morada, anacardos y salsa de yogurt especiado)	15,90 €
L F M	
Ensalada de salmón ahumado con viagreta de frutos del bosque (fresas, pistacho, hojas frescas y pepino)	16,50 €
P F	
Tomates frescos de temporada, stracciatella de ricota y helado de albahaca	15,50 €
L	



ENTRANTES

Ensaladilla de patata con atún rojo y guindilla	16,50 €
H P	
Puerro a la brasa en base de romesco, sal de vino, pistacho y aceite verde	14,50 €
F	
Chipirones a la andaluza con alioli de ajo negro	14,90 €
G H M	
Pescaditos fritos	14,00 €
G P	
Buñuelos de bacalao	15,00 €
G H P	
Mejillones al Jospier	14,00 €
M	
Mejillones a la marinera	15,00 €
S M	
Sardinas a la parrilla	12,00 €
P	
Patatas bravas	8,90 €
H	
Croquetas caseras	12,00 €
G H L	
Almeja Marinera	14,00 €
S M	
Cazón en adobo	14,00 €
G P	
Cecina de Angus	20,00 €



DE NUESTRAS COSTAS

Calamar de potera sobre lecho de sobrasada ibérica M	21,00 €
Carpaccio de gamba blanca con mayonesa de coral, crujiente salado y brotes M H	21,00 €
Bogavante parrilla con patata gajo a las finas hierbas C	38,00 €
Gambas flambeadas al bourbon C	22,00 €
Chipirón a la plancha con picada verde M	18,00 €
Nuestra mariscada (nécoras, ostras, vieiras, cigalas, gamba roja, langostinos, mejillones y almejas, acompañado con salsa mignonette y salsa marinera) C M	75,00 €
Vieiras a la plancha con picada verde M	19,00 €
Nuestra versión del pulpo a la parrilla (parmentier de patata, yema curada y alioli de la vera) M H	28,00 €
Merluza al horno con refrito de ajo y guindilla P	24,00 €
Salmón sobre lecho de parmentier de calabaza y espárragos trigueros P L	24,00 €
Rodaballo al Jospier con guarnición de cogollos trufados (para 2 personas) P L	68,00 €
Lubina braseada sobre vichyssoise ligera y aceite de cebollino P L	28,00 €
Atún rojo al foie en reducción de vino oporto y hortalizas asadas P S	29,00 €
Parrillada de pescado y marisco con patata gajo a las finas hierbas (merluza, lubina, salmón, gambas, cigalas, mejillones, almejas, vieira) C P M	36,00 €



SELECCIÓN DE CARNES

Carpaccio de buey, crema de pamesano al foie y avellana tostada L F	17,50 €
Secreto ibérico a baja temperatura con patata rustica a la miel y mostaza M	19,00 €
Solomillo de ternera al foie en reducción de vino oporto S	29,00 €
Magret de pato, puré de calabaza, reducción de frutos del bosque al vino tinto y maíz asado S	24,00 €
Chuleta de lomo alto de vaca madurada (para 2 personas)	65,00 €

ARROCES

(Mínimo 2 personas)

Paella Marinera C P S M	20,00 € / pers.
Arroz de gambita roja de nuestra costa C S M	34,00 € / pers.
Arroz de galeras del litoral con alioli de ajos asados C S M	22,00 € / pers.
Arroz negro con vieiras y alioli de azafrán C S M	22,00 € / pers.
Caldereta de bogavante C S M	32,00 € / pers.
Arroz de secreto ibérico a baja temperatura y longaniza de payés	19,50 € / pers.
Arroz de la huerta con puerros asados y romesco F	18,00 € / pers.
Arroz caldoso marinero C S M	22,00 € / pers.
Fideuá C S M	20,00 € / pers.



PARA LOS PEQUES

Rigatonis Alfredo con pollo braseado	14,00 €
G L	
Escalopa crujiente de ternera con patatas	15,00 €
G H	
Merluza rebozada en panko con patatas	16,00 €
G H P	

GUARNICIONES

Cogollos braseados con mantequilla trufada y frutos secos	7,50 €
L F	
Patatas Fritas	6,00 €
Parmentier de calabaza	5,00 €
L	
Hortalizas asadas (calabacín, zanahoria, espárragos verdes, cherrys, judías verdes y patata gajo)	5,00 €
L	



POSTRES

Tiramisú al Disaronno	8,50 €
G H L	
Torrijas de brioche con helado de leche merengada	7,50 €
G H L	
Crema catalana tradicional	6,00 €
H L	
Flan-tasía con espuma de caramelo salado	6,50 €
H L	
Chessecake de Pistacho	8,50 €
G H L F	
Brownie de Nutella con helado de vainilla	7,50 €
G H L F	
Piña braseada al ron añejo, crema helada de pannacota y almendra garrapiñada	7,50 €
L F	
Sorbete de limón al mar de cava	7,00 €

ALÉRGENOS

G Gluten	C Crustáceos
H Huevos	P Pescado
C Cacahuets	S Soja
L Lácteos	F Frutos de cáscara
A Apio	M Mostaza
S Granos de sésamo	S Dióxido de azufre y sulfitos
M Moluscos	A Altramuces

