



MENÚ DEGUSTACIÓN

CALDERETA DE BOGAVANTE

¿EMPEZAMOS?

Gambas de nuestra barca
Mejillones de la isla al vapor
con su allioli
Sepia troceada a la plancha
Pan con tomate

VAMOS POR EL PRINCIPAL...

Caldereta de Bogavante
o
Arroz caldoso de
Bogavante

LA VIDA ES MEJOR CON DULCES...

Te deleitaremos con nuestros
postres elaborados del día

BODEGA NO INCLUIDA

75 €

POR PERS.
Min 2 pers.



MENÚ DEGUSTACIÓ
CALDERETA DE LLAMÀNTOL

¿COMENCEM?

Gambes de la nostra barca

Musclos de l'illa al vapor
amb el seu allioli

Sèpia trocejada a la planxa

Pa amb tomàquet

ANEM A PER EL PRINCIPAL...

Caldereta de Llamàntol

o

Arròs caldós de
Llamàntol

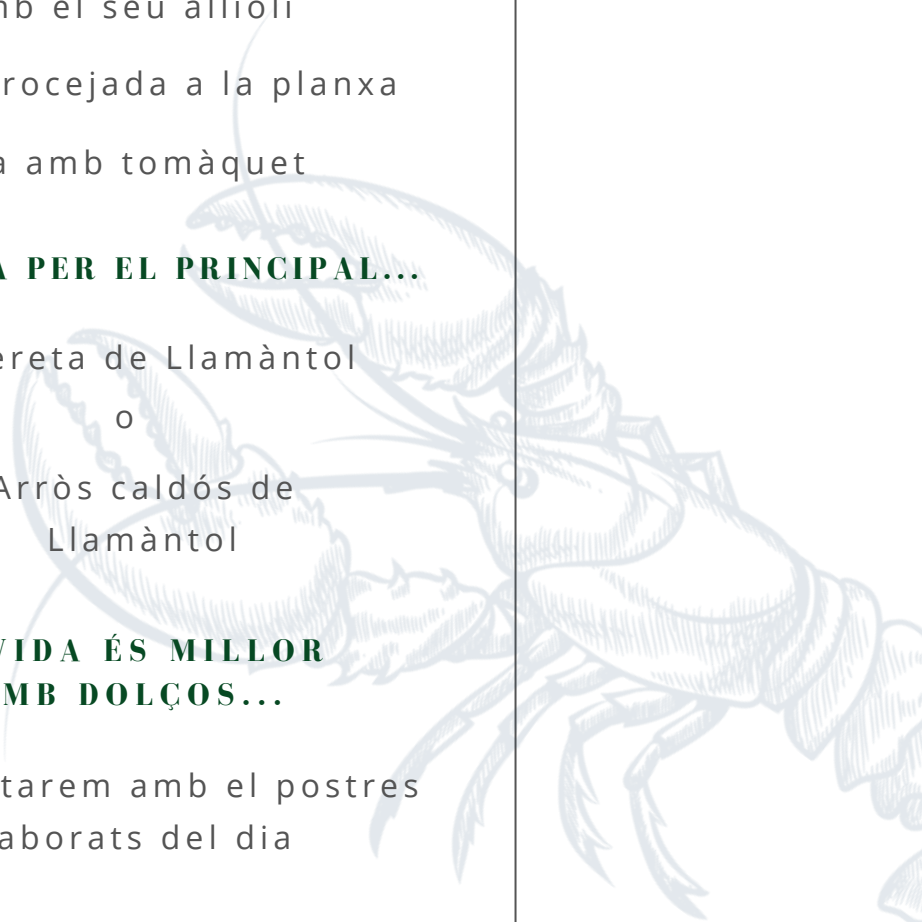
**LA VIDA ÉS MILLOR
AMB DOLÇOS...**

Els deleitarem amb el postres
elaborats del dia

BODEGA NO INCLUIDA

75 €

PER PERS.
Min 2 pers.





NATIVE LOBSTER STEW

TASTING MENU

¿SHALL WE START?

Prawns from our boat

Steamed mussels with aioli

Grilled cuttlefish

Tomato bread

LET'S GO FOR THE MAIN COURSE...

Native lobster stew

or

Lobster brothy rice

LIFE IS BETTER WITH DESSERTS...

We will delight you with the
desserts made of the day

CELLAR NOT INCLUDED

75 €

POR PERS.
Min 2 pers.



CALDERETA DE HOMARD

MENU DÉGUSTATION

ON COMMENCE ?

Crevettes de notre bateau

Moules de l'île à la vapeur avec
leur aïoli

Seiche coupée et grillée à la
plancha

Pain à la tomate

PASSONS AU PLAT PRINCIPAL...

Cassolette de homard

ou

Riz au homard en bouillon

LA VIE EST PLUS BELLE AVEC DES SUCRERIES...

Nous vous ravirons avec nos
desserts maison du jour

CAVE NON INCLUSE

75 €

PERS.
Min 2 pers.



CALDERETA DI ASTICE

MENÙ DEGUSTAZIONE

INIZIAMO?

Gamberi della nostra barca

Cozze dell'isola al vapore con
il loro allioli

Seppia tagliata e grigliata alla
piastra

Pane con pomodoro

PASSIAMO AL PIATTO PRINCIPALE...

Caldereta di astice

o

Riso brodoso all'astice

LA VITA È MEGLIO CONI DOLCI...

Ti delizieremo con i nostri dessert
del giorno fatti in casa

CANTINA NON INCLUSA

75 €

PERS.
Min 2 pers.