

PARA IR CALENTANDO

Pan, alioli y aceitunas ① ③ ⑫	6,00 €	Carpaccio de ternera con foie y mahonés ③ ⑦ ⑫	16,00 €
🌿 Pan cristal con tomate ①	6,00 €	Steak Tartar de ternera clásico ① ③ ⑥ ⑩ ⑫	19,00 €
Anchoas del Cantábrico sobre pan cristal con tomate (6 uds) ① ④ ⑫	16,00 €	Nuestras croquetas de pollo caseras (4 uds.) ① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑫	12,00 €
Tartar de atún Balfegó ④ ⑥ ⑧ ⑫	16,00 €	🌿 Stracciatella con tomatitos asados y sal de olivas negras ⑦ ⑫	15,00 €
Mejillones marinera ⑫ ⑭	16,00 €	🌿 Berenjena escalivada con nueces y su vinagreta ⑥ ⑧ ⑫	14,00 €
Pata de pulpo a la plancha con parmentier de patatas ② ④ ⑦ ⑫ ⑭	19,00 €	🌿 Calabacín marinada con hummus de semilla de girasol ⑤ ⑧	12,00 €
Gambas al ajillo ① ② ④ ⑦ ⑫	18,00 €	🌿 Patatas bravas con alioli estilo Barceloneta ③ ⑫	8,00 €
Chipirones con mayonesa cítrica ① ③ ④ ⑫ ⑭	14,00 €	🌿 Pimientos de padrón ①	7,00 €
Tomate de temporada con ventresca ④ ⑫	16,00 €		
Nuestra versión de la ensalada cesar ① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	16,00 €		



ARROCES Y PASTA

Arroz meloso de gambas, sepia y bisqué de carabinero ② ③ ④ ⑫ ⑭ - 24,00 € p.p. (mín. 2 personas)
 Arroz meloso de pulpo, costilla y setas ② ③ ④ ⑫ ⑭ - 24,00 € p.p. (mín. 2 personas)
 Pasta con gambas y salsa trufada ① ② ③ ⑦ - 19,00 €

PESCADOS

Trabajamos con producto fresco y de temporada, por eso la disponibilidad de pescados puede variar.

Dorada - 24,00 €
 Lenguado - 28,00 €
 Lubina (mín. 2 personas) - SPM
 Rodaballo (mín. 2 personas) - SPM

PREPARACIÓN A ELEGIR:

Pilpil y refrito de ajos ④ ⑫
 Al estilo Le meunier ④ ⑦ ⑫

El pescado y la carne vienen acompañados de una guarnición a escoger.

GUARNICIONES

Ensalada ⑫ - 5,00 €
 Patatas fritas ① - 5,00 €
 Patatas Gajo - 5,00 €
 Parmentier ⑦ - 5,00 €
 Verduras salteadas - 5,00 €

CARNE

Escalope de ternera blanca con nube de queso mahonés y mayonesa de trufa ① ③ ⑦ - 18,00 €
 Chuletitas de cordero al ajillo - 24,00 €

Solomillo de ternera (300 g) con Mantequilla de Chimichurri ⑦ - 32,00 €
 Perigourdine (trufa y foie) ⑥ ⑨ ⑩ ⑫ - 34,00 €

POSTRES

Mousse de chocolate con aceite de oliva y sal maldon ① ③ ⑦ - 7,00 €
 Tarta de queso "La vasca" ① ③ ⑦ - 7,00 €
 Crumble de manzana con helado de vainilla ① ⑦ - 7,00 €

SNACK - The Sea Club Sandwich ① ③ ⑦ - 16,00 €

IVA incluido

COMPARTIR ES VIVIR. Entendemos la comida como un acto de encuentro. Todos nuestros platos están pensados para compartir. Para colocarlos en el centro de la mesa y disfrutar entre todos. Queremos recuperar esa forma de comer donde no hay primeros ni segundo, sino momentos.

FOR A TASTY START

Bread, alioli and olives ① ③ ⑫	6,00 €	Beef carpaccio with Foie Gras and Mahonés cheese ③ ⑦ ⑫	16,00 €
Crystal bread with tomato ①	6,00 €	Classic Steak Tartar ① ③ ⑥ ⑩ ⑫	19,00 €
Cantabrian anchovies on crystal bread with tomato (6 pcs.) ① ④ ⑫	16,00 €	Our chicken croquettes (4 pcs.) ① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑫	12,00 €
Balfegó tuna tartar ④ ⑥ ⑧ ⑫	16,00 €	Stracciatella with tomato confit and black olive salt ⑦ ⑫	15,00 €
Mussels "a la marinera" ⑫ ⑭	16,00 €	Roasted aubergine with walnuts and vinaigrette ⑥ ⑧ ⑫	14,00 €
Grilled octopus leg with potato parmentier ② ④ ⑦ ⑫ ⑭	19,00 €	Marinated zucchini with sunflower seed hummus ⑤ ⑧	12,00 €
Garlic prawns ① ② ④ ⑦ ⑫	18,00 €	Patatas bravas with alioli Barceloneta style ③ ⑫	8,00 €
Baby squid with citrus mayo ① ③ ④ ⑫ ⑭	14,00 €	Padron peppers ①	7,00 €
Seasonal tomato salad with tuna ④ ⑫	16,00 €		
Our version of Caesar salad ① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	16,00 €		



MELOSO RICE "Not your typical paella" & PASTA

"Meloso" rice with prawns, cuttlefish and prawn bisque ② ③ ④ ⑫ ⑭ - 24,00 € p.p. (min. 2 persons)

"Meloso" rice with octopus, ribs and mushrooms ② ③ ④ ⑫ ⑭ - 24,00 € p.p. (min. 2 persons)

Pasta with prawns and truffled sauce ① ② ③ ⑦ - 19,00 €

FISH

We work with fresh and seasonal products, so the availability of fish may vary.

Sea bream - 24,00 €

Sole - 28,00 €

Sea Bass (min. 2 persons) - Market-price

Turbot (min. 2 persons) - Market-price

PREPARATION OF YOUR CHOICE:

Pilpil and refried garlic (typical from Spain) ④ ⑫

Le meunier style ④ ⑦ ⑫

MEAT

Veal Schnitzel with a cloud of mahones cheese and truffle mayonnaise ① ③ ⑦ - 18,00 €

Lamb cutlets with garlic - 24,00 €

Beef tenderloin (300 g) with

Chimichurri Butter ⑦ - 32,00 €

Perigourdine (truffle and foie) ⑥ ⑨ ⑩ ⑫ - 34,00 €

Fish and meat are served with a side dish of your choice.

SIDES

Salad ⑫ - 5,00 €

French fries ① - 5,00 €

Wedge potatoes - 5,00 €

Parmentier ⑦ - 5,00 €

Sautéed vegetables - 5,00 €

DESSERTS

Chocolate mousse with olive oil and Maldon salt ① ③ ⑦ - 7,00 €

Cheese cake 'La vasca' ① ③ ⑦ - 7,00 €

Apple crumble with vanilla ice cream ① ⑦ - 7,00 €

SNACK - The Sea Club Sandwich ① ③ ⑦ - 16,00 €

VAT included

SHARING IS CARING. We understand food as a way of bringing people together. All our dishes are designed to be shared, to be placed in the centre of the table and to be enjoyed together. We want to recover that way of eating where there are no first and second courses, but moments.

ZUM AUFWÄRMEN

Brot, Aioli und Oliven ① ③ ⑫	6,00 €	Rindercarpaccio mit Foie Gras und Mahonés-Käse ③ ⑦ ⑫	16,00 €
🌿 Kristallbrot mit geriebener Tomate ①	6,00 €	Klassisches Rindersteak Tartar ① ③ ⑥ ⑩ ⑫	19,00 €
Kantabrische Anchovis auf Kristallbrot mit Tomate (6 Stk.) ① ④ ⑫	16,00 €	Hausgemachte Hühnerkroketten (4 Stück) ① ③ ④ ⑥ ⑦ ⑫	12,00 €
Balfegó Thunfisch-Tartar ④ ⑥ ⑧ ⑫	16,00 €	🌿 Stracciatella mit gebratene Cherry Tomaten und schwarzem Oliven-Salz ⑦ ⑫	15,00 €
Muscheln „a la Marinera“ ⑫ ⑭	16,00 €	🌿 Gebratene Aubergine mit Walnüssen und ihrer Vinaigrette ⑥ ⑧ ⑫	14,00 €
Gegrillte Oktopus mit Kartoffel Parmentier ② ④ ⑦ ⑫ ⑭	19,00 €	🌿 Marinierte Zucchini mit Sonnenblumenkern-Hummus ⑤ ⑧	12,00 €
Knoblauchgarnelen ① ② ④ ⑦ ⑫	18,00 €	🌿 Patatas bravas mit Aioli nach Barceloneta-Art ③ ⑫	8,00 €
„Chipirones“ Baby-Tintenfisch mit Zitrusmayo ① ③ ④ ⑫ ⑭	14,00 €	🌿 Padrón-Paprika	7,00 €
Tomaten der Saison Salat mit Thunfisch ④ ⑫	16,00 €		
Unsere Version vom Caesar-Salat ① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	16,00 €		



MELOSO REIS "Nicht die typische Paella" & PASTA

„Meloso“ Reis mit Garnelen, Tintenfisch und „carabinero bisque“ ② ③ ④ ⑫ ⑭ - 24,00 € p.P. (min. 2 Personen)

„Meloso“ Reis mit Tintenfisch, Rippchen und Pilzen ② ③ ④ ⑫ ⑭ - 24,00 € p.P. (min. 2 Personen)

Pasta mit Garnelen und Trüffelsauce ① ② ③ ⑦ - 19,00 €

FISCH

Wir arbeiten mit frischen und saisonalen Produkten, daher kann die Verfügbarkeit von Fisch variieren.

Dorada - 24,00 €

Seezunge - 28,00 €

Wolfsbarsch (min. 2 Personen) - Tagespreis

Steinbutt (min. 2 Personen) - Tagespreis

ZUBEREITUNG NACH WAHL:

Pilpil und gebratener Knoblauch (typisch spanisch) ④ ⑫

Nach Le Meunier Art ④ ⑦ ⑫

FLEISCH

Weißes Kalbsschnitzel mit einer Wolke aus Mahonés-Käse und Trüffel-Mayonnaise ① ③ ⑦ - 18,00 €

Knoblauch-Lammkoteletts - 24,00 €

Rinderlende (300 g) mit

Chimichurri-Butter ⑦ - 32,00 €

Perigardin (Trüffel und Foie Gras)

⑥ ⑨ ⑩ ⑫ - 34,00 €

Fisch und Fleisch werden von einer Beilage Ihrer Wahl begleitet.

BEILAGEN

Salat ⑫ - 5,00 €

Pommes frites ① - 5,00 €

Wedge Pommes - 5,00 €

Parmentier ⑦ - 5,00 €

Gebratenes Gemüse - 5,00 €

DESSERTS

Mousse au Chocolat mit Oliven Öl und Maldon-Salz ① ③ ⑦ - 7,00 €

Käsekuchen „La vasca“ ① ③ ⑦ - 7,00 €

Apfelcrumble mit Vanilleeis ① ⑦ - 7,00 €

SNACK - The Sea Club Sandwich ① ③ ⑦ - 16,00 €

Inklusive MwSt.

TEILEN MACHT FREUDE. Für uns ist Essen eine Art. Menschen zusammenzubringen. Alle unsere Gerichte sind dafür gedacht, geteilt zu werden, in der Mitte des Tisches zu stehen und gemeinsam genossen zu werden. Wir wollen diese Art des Essens wiederherstellen, bei der es keine ersten und zweiten Gänge gibt, sondern Momente.

1	2	3	4	5	6	7
						
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk
Gluten	Krustentiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch
8	9	10	11	12	13	14
						
Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
Nuts and seeds	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupins	Mollusc
Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Mollusken

Declaración de Alérgenos En cumplimiento del reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Product Allergen Statement In compliance with (EU) Regulation No. 1169/2011 on the food information with which the consumer is provided, this establishment has information available for you to consult on the presence of allergens in our products.

Kennzeichnung von Allergenen Im Sinne der Verordnung (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, hält unser Geschäft die Informationen über Allergene in unseren Produkten zur Einsichtnahme bereit.

 Vegano · Vegan
 Vegetariano · Vegetarian · Vegetarisch

ALERGENOS . ALLERGENS . ALLERGENE