

## Mariscos y Pescados - Seafood and Fish

- Bullabesa inspiración FreneZy : Caldereta de pescado, zamburiñas, mejillones, gambas y aioli de pimentón** 19  
*Bouillabaisse Frenezy style : seafood stew of fish, Galician scallops, mussels, prawns and sweet pepper alioli*  
(+ ½ Bogavante/Lobster : +10)
- Lenguado de Dénia "a la meunière", servido en mantequilla de limon y perejil, con espárragos y ajos tiernos** 22  
*Dénia Sole "meunière" served in parsley and lemon butter sauce with asparagus and green onions*
- Lomo de bacalao con muselina "All I Oli", salsa de tomate y patata confitada** 17  
*Cod fillet with "All I Oli" mousseline, tomato sauce and confit potato*
- Salteado de atún rojo Balfegó con setas del bosque al romero, y alcachofas** 24  
*sautéed Bluefin tuna Balfegó with wild rosemary mushrooms, and artichoke*

## Los habitantes del acuario - The aquarium residents

- Bogavante Thermidor, con Brandy, vino blanco, mostaza y champiñones, recubierto con queso Gruyère gratinado** 32  
*Lobster Thermidor, with Brandy, white wine, mustard and mushrooms, topped with gratinated Gruyère cheese*
- Bogavante salteado con salsa naranja, ahumado a la mesa** 32  
*Lobster, sautéed with orange sauce, smoked at the table*
- Bogavante al horno con mantequilla de hierbas finas y dados de calabaza caramelizados** 28  
*Oven baked lobster with fine herbs butter and caramelized pumpkin dices*

## Carnes - Meat

- Filet Mignon de buey Black Angus con salsa de romero y crema de patata montada** 27  
*Beef Tenderloin Black Angus with rosemary sauce and mounted potato cream*
- Entrecot de ternera madurado a 60 días, con patatas baby, flambeado a la mesa** 26  
*Ribeye steak matured 60 days, with baby potatoes, flambéed at the table*
- Carré de cordero en corte francés, encostrado con hierbas y servido con gratinado Dauphinois** 22  
*Herb crusted French rack of Irish lamb and served with gratin Dauphinois*
- Presa ibérica con nuestro chimichurri de hierbas, pimientos Padrón y salteado de verduras romero y padrón** 18  
*Shoulder cut of Iberian pork with our herbs chimichurri, sweet peppers and sautéed rosemary and sweet pepper vegetables*
- Steak tartar clásico de buey Black Angus, preparación a la mesa con yema, chalotes, pepinillos, alcaparras y mostaza** 24  
*Classic Steak Tartar from Black Angus fillet, prepared at the table, with egg yoke, shallots, capers, gherkins and mustard*