

Mariscos y Pescados - Seafood and Fish

Bullabesa inspiración FreneZy: sopa de pescado y marisco con cola de rape, gambas y zamburiñas	24
<i>Bouillabaisse Frenezy style: fish and seafood soup with monkfish tail, prawns and bay scallops</i>	(+ ½ Bogavante / + ½ Lobster : +10)
Lomo de bacalao al pil pil sobre cama de patatas y puerros confitados al cava	22
<i>Cod loin "pil pil" on a bed of potatoes and leeks confit with cava</i>	
Rodaballo a la plancha en jugo de frutos secos sobre crema de patata violeta y ensalada fresca del Mediterráneo	22
<i>Grilled turbot in dry fruit sauce on mashed violet potatoes and fresh Mediterranean salad</i>	
Salteado de atún rojo Balfegó con setas del bosque al romero y alcachofas	26
<i>Sautéed Bluefin tuna Balfegó with wild rosemary, mushrooms and artichoke</i>	

Los habitantes del acuario - The aquarium residents

Bogavante Thermidor, con Brandy, vino blanco, mostaza y champiñones, recubierto con queso Gruyère gratinado	32
<i>Lobster Thermidor, with Brandy, white wine, mustard and mushrooms, topped with gratinated Gruyère cheese</i>	
Bogavante salteado con salsa naranja, ahumado a la mesa	32
<i>Lobster, sautéed with orange sauce, smoked at the table</i>	
Bogavante al horno con mantequilla de finas hierbas	28
<i>Lobster, oven baked with fine herbs butter</i>	

Nuestros arrozes de la Terreta - Our regional rice dishes

Arroz de jamón Ibérico meloso, torreznos fritos y virutas de foie (minimum 2 personas)	18 / persona
<i>Alicantin Iberian ham rice, fried pork belly strips and flakes of foie (minimum 2 people)</i>	
Caldero tradicional Tabarquino con corvina salvaje (minimum 2 personas)	29 / persona
<i>Traditional Tabarquino cauldron with wild sea bream (minimum 2 people)</i>	
Arroz meloso con pulpo, sobrasada Mallorquina y tomate seco (minimum 2 personas)	18 / persona
<i>Alicantin rice with octopus, Majorcan cured sausage and dried tomato (minimum 2 people)</i>	

Carnes - Meat

Filet Mignon de buey Black Angus con mantequilla Bercy, parmentier trufado y setas sautéés	27
<i>Beef Tenderloin Black Angus with Bercy butter, truffled parmentier and sautéed wild mushrooms</i>	
Entrecot de ternera madurada 45 días, con patatas babies, flambeado a la mesa	24
<i>Ribeye steak 45 days dry aged, with baby potatoes, flambéed at the table</i>	
Magret de pato semi-asado con salsa de naranja, parmentier violeta, higos confitados y frutos rojos	19
<i>Semi-roasted duck magret with orange sauce, violet parmentier, confited figs and red fruits</i>	
Pluma ibérica a la brasa con alcachofas salteadas, supremas de naranja confitadas y velo de panceta ibérica	22
<i>Grilled Iberian pork end loin with artichokes, confit orange suprêmes and veil of iberic streaky bacon</i>	
Steak tartar clásico de buey Black Angus, preparación a la mesa con chalotes, pepinillos, alcaparra y mostaza	24
<i>Classic Steak Tartar from Black Angus fillet, prepared at the table, with shallots, capers, gherkins and mustard</i>	