

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ

Para picar...

Paletilla ibérica "Joselito" con picos de Jerez	19,00 €
Surtido de ibéricos (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso)	19,00 €
Nachos con guacamole picante y salmón	14,00 €
Gambas salteadas al ajillo	17,00 €
Pulpo a la gallega con cachelos	21,00 €
Salmón ahumado con su picadillo	17,00 €
Atún rojo en tataki, ensalada de algas y salsa Ponzu	27,00 €
Ensalada de aguacate, salmón y langostinos con aceite de nueces	18,00 €
Ensaladilla rusa de la casa	16,00 €
Ensalada Cesar con pollo, parmesano rallado, picatostes con salsa césar	18,00 €
Tosta de secreto ibérico, verduras asadas con mostaza y reducción de oporto	15,00 €
Anchoas del Cantábrico, pan de cristal y mantequilla de piquillos	22,00 €
Tosta de jamón con pan tumaca	12,00 €
Nuestras croquetas de jamón	13,00 €
Verduras en tempura con gyozas y soja	14,00 €
Gyozas fritas con soja y salsa casera de vinagre de arroz	15,00 €
Rabas de calamar	14,00 €
Gambas Orly	14,00 €
Sopa casera de pescados y mariscos	21,00 €
Selección de fritos de la casa	20,00 €
Pata de pulpo asada con patata rota y yema de huevo	28,00 €
Revuelto de hongos y foie	18,00 €
Mollejas y hongos salteados con huevo poché y ajo negro	23,00 €

Platos...

Espaguetis a la boloñesa de ternera y mozzarella rallada	16,00 €
Huevos fritos con panaderas y setas de temporada	16,00 €
Huevos rotos con panaderas, jamón y gulas	17,00 €
Sandwich Embarcadero (lechuga, tomate, mayonesa, pollo, queso, bacon y huevo frito)	15,00 €
Hamburguesa Embarcadero (ternera 100%, mayonesa, lechuga, tomate, queso, cebolla y huevo)	16,00 €
Hamburguesa 100% ternera madurada, bacon, cebolla caramelizada y salsa 3 quesos ahumados	17,00 €
Especial bikini trufado de jamón ibérico y queso cheddar	17,00 €
Bocata de bacon, pollo, cebolla y cheddar con mostaza	16,00 €
Verduras naturales salteadas con jamón	17,00 €
Pepito de ternera, cebolla caramelizada, mozzarella y dulce de piquillos	16,00 €

Pescados y Carnes...

Bacalao al gusto pil-pil o vizcaína	26,00 €
Merluza a la plancha o rebozada	25,00 €
Txipirones estofados en su tinta con arroz cremoso	25,00 €
Duo de merluza frita y txipirones en su tinta	25,00 €
Kokotxas al pil mil con guiso de centollo	31,00 €
Solomillo a la plancha con patatas fritas y pimientos	26,00 €
Carrillera ibérica de bellota estofada con hongos	27,00 €
Medallones de lomo de vaca madurado 40 días a la sartén	34,00 €
Lubina al horno con patatas asadas	29,00 €



CRUSTÁCEOS



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SESAME SEEDS



CACAHUETES



APIO

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENU

Appetizers

Finest Iberian cured ham "Joselito" with Jerez biscuits		19,00 €
Iberian cured meats selection (ham, pork loin, chorizo sausage and cheese)		19,00 €
Nachos with spicy and smoked salmon	 	14,00 €
Sauteed prawns in garlic sauce	 	17,00 €
Octopus cooked Galician style with potatoes		21,00 €
Smoked salmon with garnish	 	17,00 €
Red tuna (tataki style) with seaweed salad and Ponzu sauce	   	27,00 €
Salad with avocado, salmon, shrimps and nut's oil	  	18,00 €
Home-made "Russian salad"	  	16,00 €
Cesar salad with toast bread, chicken and parmesan cheese	 	18,00 €
Iberian meat toast, roasted vegg, mustard and oporto wine reduction	    	15,00 €
Anchovies from the Cantabrian Sea, crystal bread and peppers butter	  	22,00 €
Rustic bread slice with crushed tomatoes and cured Iberian ham		12,00 €
Iberian cured ham croquettes	  	13,00 €
Tempura style cooked vegetables with gyozas and soy sauce	 	14,00 €
Fried gyozas with soy sauce and rice vinegar sauce	 	15,00 €
Battered squid rings (Rabas)	 	14,00 €
Shrimps Orly style	  	14,00 €
Fish and seafood soup	     	21,00 €
Embarcadero fried food delicacies	   	20,00 €
Roasted octopus "leg" with potatoes and egg yolk	  	28,00 €
Fresh mushrooms and foie gras in a creamy scramble	  	18,00 €
Sauteed gizzards and mushrooms with poached egg and black garlic		23,00 €

Combined dishes

Bolognese spaghetti with veal meat and grated mozzarella	 	16,00 €
Fried eggs with potatoes and seasonal will mushrooms	 	16,00 €
Fried eggs, Iberian ham, potatoes and gluttons	  	17,00 €
Embarcadero Sandwich (lettuce, tomato chicken, cheese, bacon, fried egg and mayo)	    	15,00 €
Embarcadero burger 100% beef (mayo, lettuce, tomato, cheese, egg and onions)	    	16,00 €
Matured 100% veal meat hamburger with bacon, caramelized onions, and smoked cheese sauce	  	17,00 €
Bikini sandwich (ham & cheese) with truffled cured Iberian ham and cheddar cheese	  	17,00 €
Sandwich with bacon, chicken, onion and cheddar with mustard		16,00 €
Fresh vegetables sautéed with cured ham	    	17,00 €
Steak sandwich with caramelized onions, mozzarella and sweet peppers	  	16,00 €

Fish and Meat

Cod cooked in pil pil sauce or vizcaína sauce (traditional basque recipes)	 	26,00 €
Grilled hake or battered	   	25,00 €
Squid stew in its own ink sauce and creamy rice	   	25,00 €
Fried hake and squid cooked in its own ink sauce	   	25,00 €
Hake cheeks (Kokotxas) with pil pil sauce and spider crab stew	  	31,00 €
Grilled sirloin with roasted peppers and potatoes		26,00 €
Iberian acorn feed pork cheeks meat stew (carrilleras) with mushrooms	 	27,00 €
Fried 40 days aged cow loin medallions		34,00 €
Roasted sea bass with potatoes		29,00 €



CRUSTACEAN



GLUTEN



EGG



FISH



SOY



MILK



PEEL



SULPHITES



MOLLUSKS



MUSTARD



SESAME SEEDS



PEANUTS



CELERY