

### *Una cucharada para abrir boca*

<i>Gazpacho de temporada</i>	€ 6.00
<i>Crema de tomates variados con queso feta y albahaca</i>	€ 6.00
<i>Velouté de pescado de roca</i>	€ 8.00

### *Algo ligero y saludable*

<i>Ensalada “El Coto” Mezcla de lechugas y brotes, espárragos, brócoli, maíz, tomate y aguacate con salsa de balsámico o francesa</i>	€ 9.00
<i>Ensalada de tomate con mozzarella de búfala</i>	€ 12.50
<i>Ensalada de tomate rosa y ventresca de atún</i>	€ 14.00

*En caso de alergias o intolerancias soliciten por favor información sobre la composición de los platos.*

*Algo fresquito para comer o compartir*

<i>Tabla de jamón ibérico y/o quesos nacionales con pan de cristal y tomate de ramillete</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Carpaccio de ternera con aceite de oliva, parmesano y rúcula</i>	<i>€ 12.50</i>
<i>Carpaccio de gamba roja del mediterráneo con lima</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Tartar de atún rojo con aguacate</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Tartar de solomillo de Angus (nuestro clásico) con grissinis caseros de tomate y romero</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Ceviche de corvina</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Tarta fina con crème fraîche, parmesano, rúcula y jamón ibérico o salmón</i>	<i>€ 15.50</i>
<i>Vitello tonnato</i>	<i>€ 16.00</i>

*Prueba, saborea y comparte*  
*Entrantes calientes para picar*

<i>Gambas al ajillo</i>	€ 18.00
<i>Pulpo a la gallega con croquetas de patata</i>	€ 16.00
<i>Twister de gamba con salsa chili</i>	€ 15.00
<i>Vieiras salteadas con pasta puntalete</i>	€ 16.00
<i>Croquetas al estilo del chef</i>	€ 8.00
<i>Escalopa de foie con huevo frito y patatas</i>	€ 15.00
<i>Alcachofas fritas con parmesano (vegetariano)</i>	€ 11.00

*Variado de tapas*

<i>Twister de gamba</i> ***
<i>Pulpo a la ferreira</i> ***
<i>Alcachofas fritas con parmesano</i> ***
<i>Croquetas del chef</i> ***
<i>Ventresca de atún con tomate rosa</i>
€ 22.00

## *Un paseo gastronómico*

### *por el mar...*

*Lubina a la plancha con verduritas* € 18.00

*Estofado de rodaballo con espárragos verdes y pasta* € 19.00

*Atún rojo marinado acompañado de brócoli y espuma de rábano picante* € 23.00

*Fideuà (fideos de gamba de Palamós) con gamba, calamar y alioli* € 19.00

### *por la montaña...*

*Presa ibérica con puré de boniato y chutney de higos secos* € 19.00

*Envoltini de Black Angus con puré de celery y espuma de perifollo* € 20.00

*Magret de cordero con ragú de setas, gratén de patatas y salsa de romero* € 20.00

### *Para compartir*

*Lubina a la sal con verduras y patatas a la plancha* € 26.00 p.p.  
*(mín. 2 personas, aprox. 30 minutos de espera)*

*Pato al horno con salsa de chalotas y graten de patatas* € 17.00 p.p.  
*(mín. 2 personas)*

*Chuletón de vaca de 1 kg acompañado de patatas,* € 26.00 p.p.  
*verdura o ensalada (mín. 2 personas)*

### *Nuestras pastas*

*Spaghetti con boloñesa tradicional, napolitana o exprés* € 12.00

*Pasta fina con parmesano y aceite de trufa blanca* € 16.00

*Raviolis caseros de tomate* € 16.00

### *Clásicos*

*Escalope vienesa con patatas fritas y verduras* € 19.00

*Hamburguesa „El Coto“* € 13.00

*Club sándwich* € 12.00

### *Para culminar con el postre de la casa*

*Tiramisú “receta de la nonna”* € 7.00

*Si desea saber más de nuestros postres, tartas o helados, pregunte directamente a su camarero.*