

C A R T A
P R I N C I P A L



**Embarcadero
Restaurant**

Grupo Lancaster



Cocina by Sergi Cócera



ZARPAMOS...

Anchoa del Cantábrico bien tratada	9,00 €
Ensaladilla de gamba blanca de Huelva	9,80 €
Croquetas artesanas de guisote de calamares en su tinta	9,00 €
Croquetas de Jamón de Guijuelo	9,80 €
Tortilla cremosa de bacalao	12,50 €
Huevo FERPECTO – setas de temporada – panceta ibérica	12,90 €
Pescaito y marisquiño de costa a la Andaluza	14,90 €
Jamón de bellota cortado a cuchillo 1/2 ración	14,00 €
Ración entera	22,00 €
Quesos artesanos de pequeño productor	9,90 €
Coca de vidre - tomate de colgar - aceite arbequina	3,80 €

LA MARISQUERIA DEL EMBARCADERO

Ostra “Amelie-Monclair”	3,90 €
Ostra baby “Amelie-Monclair”	3,00 €
Mejillones de batea “María Luisa”	10,60 €
Navaja del Delta con Holandesa de estragón	14,00 €
Almeja fina en salsa verde suave	15,90 €
Gamba Roja del Mediterráneo (250 grs)	34,00 €

**Todas las opciones se pueden pedir al grill.*



PRODUCTOS DE HUERTO Y ALGO MÁS

Verduras y hortalizas de "Pagès" braseadas	11,40 €
Hojas de otoño - pato - puerro confitado - Idiazábal	12,90 €
La Burrata - calabaza asada - granada - pistachos	12,90 €
Alcachofas del Prat Rossini - foie - trufa - piñones	16,90 €

CUCHARA - TRADICIÓN - EVOLUCIÓN

Guiso marinero de "mongetes de Santa Pau" y almeja fina	14,00 €
Albóndigas de buey dentro de un guiso de "txipirones"	16,00 €
Canelón tradicional de rustido, boletus y trufa	16,40 €
Vieiras gratinadas - anguila laqueada - pamplinas	14,50 €
Pulpo Rockero braseado - patata - chipotle	14,80 €

RECETAS CON SENTIMIENTO MARINERO

Calamar de playa vuelta y vuelta - papas aliñas	15,60 €
Rodaballo a la leña estilo Guetaria	22,50 €
Tronco de merluza de Celeiro a la Donostiarra	18,90 €
Pieza de pescado salvaje de Lonja (100 grs)	6,50 €



LOS MEJORES ARROCES DE LA BARRACA (mínimo 2 personas)

Arroz meloso de salchicha de Vic, costilla y boletus	17,40 €
Arroz negro de sepionet, rape y alcachofas	18,60 €
Arroz del "Senyoret" de gamba roja y calamarcitos	21,00 €
Arroz al carbón de bogavante nacional y "rovellons" (seco o caldoso)	32,00 €

LAS CARNES CON D.O.

Steak Tartar – tuétano – raifort	16,90 €
Lomo Rib-Eye de novillo "Café Paris" (300 grs)	22,00 €
Solomillo de vaca al carbón – salsa de trufas	22,00 €

ATRACANDO AL ALBA

Una tarta Músico diferente	7,00 €
Chocolate – toffee – plátano	7,00 €
Pistacho Pasión	7,00 €
La tarta del obrador	7,00 €
Quesos artesanos de pequeño productor	9,90 €

PARA LOS PEQUEÑOS LOBOS DE MAR

Croqueta casera de jamón de bellota	7,50 €
Sartén de patatas fritas caseras	4,80 €
Macarroni con salsa bolognesa y parmesano	7,00 €
Nuggets de pollo hechos en casa	8,80 €
Calamares a la Andaluza	9,90 €
Medio solomillo a la brasa bien acompañado	12,80 €





NUESTRO ARGOT

BATEA

Plataforma de madera que se coloca en el mar para la cría o cultivo de mejillones y otros moluscos.

MARIA LUISA

Cocción al vapor con uso de la hierba aromática de aroma a limón.

ROSSINI

Receta clásica de la cocina francesa en la que se usa el foie, la trufa negra y la salsa de carne demiglaçe.

CHIPOTLE

Chili mexicano ahumado y adobado, aporta un picante no agresivo.

RIB-EYE Ó OJO DE COSTILLA

Corte de carne del lomo de la ternera localizado entre la 5ª y la 7ª costilla justo después del entrecote y más jugoso que éste.

AL ALBA

Expresión marinera referente a la despedida.

PAMPLINA

Morrón, Álsine, hierba del pollo o hierba gallinera (*Stellaria media*) es una planta comestible que se utiliza principalmente como verdura.

**Embarcadero
Restaurant**

Grupo Lancaster
reservas@embarcaderorestaurant.com
938 59 72 88

Instagram:
embarcaderorestaurant

www.embarcaderorestaurant.com

