


# CARTA

EL HÁBITAT SELLA



ENTRANTES

-  Jamón ibérico de bellota, panes y tomate 25€
-  Lomitos de ibérico de bellota, hogaza a la brasa, tomate y ajo 18€
-  Ostra con caviar cítrico, sake y wakame (unidad) 5,5€
-  Zamburiñas a la plancha con ajo y aceite (2 unidades) 6€
-  Sardina de cubo con dashi de mojo picón y encurtidos 15€
-  Ensalada de perdiz en escabeche, setas y royal de foie 15€
-  Pulpo, huevas, algas y tubérculos 17€
-  Almejas con salsa de chili crab de cigalas y bollo con ali oli 18€
-  Ajo arriero de cocochas de bacalao a la brasa 16€
-  Cigala a la plancha, hongo y caseína de huevo de corral 16€
-  Vieiras a la parrilla, risotto de ibérico y yema de erizo 17€
-  Alcachofas, foie y menuceles de ternasco 17€
-  Chipirón, pan de algas, centollo y tinta de calamar 16€
-  Steak tartar de vaca madurada, elaborado a la vista del cliente 23€

\*precio en euros. IVA incluido

Los lunes este establecimiento permanecerá cerrado por descanso semanal (Excepto eventos contratados)



NUESTRA COCINA EN PAELLERA



Fideuá marinera con crujiente de cigalas y ali-oli de ajo negro 15€



Arroz negro con rouille de azafrán 17€



Arroz con carabinero y chipirón 18€

PESCADOS

Pescados a la brasa con con guarnición de salteado de verduras al “ Orio”

Lubina de estero 22,5€

Bacalao “El Barquero” 22,5€

Rodaballo gallego 22,5€




Corvina de anzuelo 20€




































\*precio en euros. IVA incluido

Los lunes este establecimiento permanecerá cerrado por descanso semanal (Excepto eventos contratados)



A la brasa acompañadas con patatas y pimientos de padrón

|   |   |     |
|---|---|-----|
|   | Entrecot de vaca madurada   | 21€ |
|   | Solomillo de vaca madurada  | 23€ |
|   | Costillas de lechal a la brasa  | 19€ |
|   | Chuleta de vaca madurada a la sal (1kg)   | 48€ |
|  | Carre de lechal asado estilo tradicional en cazuela con patatas al horno y pimientos (2pax) | 44€ |
|  | Paletilla de cabrito asada con patatas panadera y piquillos                                 | 27€ |
|  | Cochinillo asado y rustido con reducción de sus jugos con compota de manzana                | 21€ |

|  |      |
|--|------|
|  Ensalada de frutas con helado de mandarina   | 6€   |
|    Surtido de quesos nacionales, frutos secos y membrillo   | 8,5€ |
|        Crêpes suzette                                 | 6€   |
|       Tarta de queso con helado de miel  | 6€   |
|        Tres leches de melocotón y pisco        | 6€   |
|    Surtido de helados artesanales   | 5,5€ |
|        Limón, romero y chocolate blanco | 6€   |
|  Sorbetes   | 5€   |




## MENÚ DEGUSTACIÓN

   Ostra con caviar cítrico, sake y wakame




   Sardina de cubo con dashi de mojo picón y encurtidos.



   Pulpo, huevas, algas y tubérculos.

   Alcachofas, foie y menuceles de ternasco

  Lubina de estero con hortalizas al Orio

   Solomillo de vaca madurada con salsa de trufas

## Postre

      Tres leches de melocotón y pisco

48€ (Bebidas no incluidas)

\*precio en euros. IVA incluido

Los lunes este establecimiento permanecerá cerrado por descanso semanal (Excepto eventos contratados)



ALÉRGENOS



Contiene gluten



Lacteos



Huevos



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Semillas de sésamo



Frutos de cáscara



Soja



Sulfitos



Apio



Mostaza



Altramuces



Cacahuetes

