



**SAN SEBAS**

COCINA MEDITERRANEA

# SAN SEBAS

COCINA MEDITERRANEA

## ENTRADAS

**Croquetas de robalo** \$130  
con alioli negro

**Croquetas de jamón Serrano** \$180  
Con alioli

**Huevos Rotos \*** \$180  
Con jamón serrano, papa frita, huevos fritos, jamón serrano con pimentón, perejil y aceite extra virgen

**Almejitas al vino blanco\*** \$140  
**A la "marinara"**(salsa de pimientos) \$150

**Pulpo San Sebas \*** \$240  
Cama de papa al vino blanco, pulpo al grill con mantequilla negra

**Sopa de mariscos** \$305  
Caldo hecho a base de pescado, sofrito de tomate, ajo, cebolla y azafrán, acompañado de camarón, salmón, mejillón, almeja blanca y calamar.

## TAPAS

**Tortilla española**  
pimiento piquillo y Alioli \$65

**Aguacate y Manzana** - mezcla de pesto con aguacate, perlas de queso de cabra y manzana verde \$65

**Pan tomate y jamón serrano** \$75

**Tapenade y Anchoa**  
con almendra fileteada \$80

**Pulpo a la bilbaína \***  
cocinado al vino blanco pimentón, guindilla y un toque de ajo \$86

**Salmón ahumado**  
Palomitas de alcaparra, queso crema y salsa de eneldo \$86

**Camarón**  
Cocinado con mantequilla y ajo, salsa de mango y queso de cabra \$87

**Bacalao** \$65  
A la vizcaína y rulos de patata \$65

## ENSALADAS

### Burrata \*

Pieza de burrata sobre reducción balsámico de chipotle, higos, nuez de macadamia caramelizada, espinaca baby y arugula \$340

### Pimientos y mascarpone \*

Pimientos baby al grill marinados en pesto de Cherry lechuga sangría y quenelle de queso mascarpone \$165

### Jar Salad

Verdura cocinada a diferentes temperaturas, chícharo, coliflor, brócoli, zucchini baby, cherries, crudités de eneldo, cremoso de hinojo y queso mascarpone, aliñados con vinagreta de perejil y jerez \$155

## NUESTRA ESPECIALIDAD

### TORTA DE SOCARRAT \*

Costra de paella, con mejillones al vino blanco, camarones a la mantequilla y ajo \$240

## BOCATAS

### De calamari

Calamares temporizados sal pimienta y limón amarillo acompañado de Ali-oli \$116

### De solomillo

Filete de res en fajitas con pimientos, guacamole y frijoles refritos \$214

### Bacalao a la Vizcaína

Sofrito con alcaparras aceitunas almendras y tomate \$196

IVA incluido

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

# SAN SEBAS

COCINA MEDITERRANEA

## PAELLAS Y FIDEUA

### De Mariscos

Azafrán, pimentón, camarón, mejillón, calamar, robalo y almeja, coronado con pimientos de colores y aceite de perejil y ajo **\$285**

### Negra

Azafrán, pimentón, tinta de calamar, camarón, mejillón, calamar, robalo y almeja, coronado con pimientos de colores y aceite de perejil y ajo **\$295**

### Vegana

Azafrán, pimentón, tomate triturado, fondo vegetal, berenjena, calabacita, pimientos, alcachofa y espárragos **\$250**

### Fideuá

Azafrán, pimentón, camarón, mejillón, calamar, robalo y almeja, coronado con pimientos de colores y aceite de perejil y ajo **\$285**

### Fideua negro

Azafrán, pimentón, tinta de calamar, camarón, mejillón, calamar, robalo y almeja, coronado con pimientos de colores y aceite de perejil y ajo **\$295**

Pedido mínimo de dos ordenes

Nuestra paellas toman mínimo 45 minutos en estar listas

**TODOS LOS DOMINGOS PAELLADAS CON MÚSICA EN VIVO**

## PLATOS FUERTES

### Pulpo Romero A las Brasas \*

Pulpo (250 Kg.) talla a las brasas, sobre puré de patata y verduras al grill con aderezo de reducción balsámica de pera y nuez **\$440**

### Rack de cordero \*

(250 Kg.)  
Sobre puré de papa quemado y salsa de menta **\$685**

### Chuleton de res\*

(.400kg) Mantequilla a las finas hierbas, papa paja y salsa de queso Gorgonzola y mostaza Dijon **\$635**

### Pollito de leche \*

Coc au vin y vegetales en su jugo **\$340**

## RISOTTOS

### Negro

En tinta de calamar, camarón, mejillón, robalo, almeja, calamar y queso parmesano **\$345**

### Trufa

Champiñón, setas, Portobello, aceite de trufa, parmesano y brisuras de trufa **\$265**

### Azafrán

Camarones y espárragos flameados con mezcal, azafrán y parmesano **\$305**

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO