

SAN SEBAS

COCINA MEDITERRANEA

ENTRADAS

Croquetas de robalo con alioli negro	\$240
Croquetas de jamón Serrano Con alioli	\$240
Almejas Chocolatas a la mantequilla	\$400
Bisquet de camarón	\$165
Ceviche de robalo Con pimientos, cebolla morada, chile serrano ysupremas de naranja	\$305
Tacos de corte Nueva York Calidad Choice	\$380
Tacos Mar y Tierra Camarón sinaloense y New York	\$280

Tacos San Sebas
de pulpo a la parrilla \$350

Ostiones Ensenada

Media docena	\$165
Docena	\$300
4x4x4 Ostion diabla, rockfeller con holandesa, y gratinados.	\$420

Platos fuertes

Pesca del día a la sal	\$390
Horneado a la sal, con guarnición de ensalada orgánica y cebada salteada. Se salsea en mesa con salsa de vino blanco	
Entrecote a la parrilla	\$720
con salsa bearnesa y papas a la francesa	

PAELLAS Y FIDEUA

La de la casa. Pescado y mariscos

Azafrán, pimentón, camarón, mejillón, calamar, robalo y almeja, coronado con pimientos de colores y aceite de perejil y ajo **\$310**

Negra en tinta de calamar **\$320**

Vegana

Azafrán, pimentón, tomate triturado, fondo vegetal, berenjena, calabacita, pimientos, alcachofa y espárragos **\$270**

Fideuá

Azafrán, pimentón, camarón, mejillón, calamar, robalo y almeja, coronado con pimientos de colores y aceite de perejil y ajo **\$310**

Negro en tinta de calamar **\$325**

Pedido mínimo de dos ordenes

PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO