



EMBARCADERO

Grupo
**lan
cas
ter**

ZARPAMOS...

- PAN DE COCA TOSTADO** **3,6€**
Con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra Embarcadero
- ANCHOA DEL CANTÁBRICO** **3,1€/U**
Tartar de tomate y pimienta de Sechüan
- ENSALADILLA RUSA "PURA TRADICIÓN"** **9,3€**
Gamba blanca, mayonesa suave y huevas de mar
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "FISAN" 100grs** **24,9€**
Denominación de origen Guijuelo (Salamanca)
- QUESOS ARTESANOS CON MARIDAGES SINGULARES**
12,5€
De pequeños productores y de proximidad
- COCA CRUJIENTE DE TERRINA DE FOIE MICUIT** **13,9€**
Mango, flores y ratafía
- CROQUETAS DE GUISO DE CALAMAR** 5 unidades **9,6€**
Con su "Piparra" [+1 un. 1,95€]
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** 5 unidades **9,6€**
Kimchee y tomillo [+1 un. 1,95€]
- NUESTRO SURTIDO DE "PESCAITO FRITO"** **12,9€**
A la andaluza con cítricos y oliva negra
- PATATAS BRAVAS DEL EMBARCADERO** **8,5€**
Salsa bravísima y mayo de ajo asado

DEL FONDO DEL MAR

- CEVICHE DE LANGOSTINO** 14,5€
Fruta de la pasión y maíz crujiente
- CARPACCIO DE ATÚN ROJO, MOJITO DE AGUACATE** 16,5€
Cítricos, hoja de lima y arroz salvaje crujiente
- BUÑUELOS DE BACALO Y VIENTO (8 un)** 12,5€
Cremoso de salsa ágrica y eneldo fresco
- PATA DE PULPO CON SOBRASADA Y MIEL** 18,2€
Puré artesano de patata y chipotle
- HUEVOS DE CORRAL ESTRELLADOS, PATATA DEL PIRINEO** 16,5€
Chanquetes y alga Nori
- CALAMAR A LA BRASA DE LEÑA** 17,8€
Con mojo verde y Parmentier de tinta

CON PRODUCTOS DE LA HUERTA...

- ENSALADA DE PAPAYA VERDE, AGUACATE Y TATAKI DE ATÚN** 16,5€
Pipas de calabaza, salsa ponzu y anacardos
- TOMATE FEO CON BOQUERONES ENCURTIDOS** 13,5€
Cebolleta tierna y hojas frescas
- ENSALADA DE TODA LA VIDA** 13,5€
Con lascas de ventresca de atún y productos de temporada
- SALMOREJO DE TOMATE DEL "PARC AGRARI"**  12,5€
Tartar de paletilla de bellota, espárragos trigueros y mascarpone
- VERDURAS DE LA HUERTA DEL PRAT** 13,8€
Bien tratadas y acompañadas de romesco y aceite virgen



EMBARCADERO

FRENTE AL MAR, ALGO DE CÁSCARA...

ALMEJAS EN SALSA VERDE 16,4€
Ajo, perejil y Chardonnay

ALMEJAS ARROMESCADAS 16,4€
Almendras, ajo, ñoras y azafrán

MEJILLONES AL CURRY VERDE MEDITERRÁNEO 11,6€
Romero, tomillo y lemon grass

TALLARINAS DE LA COSTA DEL GARRAF 250grs 16,5€
Vuelta y vuelta con ajito y perejil

ZAMBURIÑAS A LA BRASA CON TOQUE DE PIMIENTA 17,5€
Sal gruesa y escabeche de lima y naranja

*cualquier producto de la marisquería lo puedes pedir a La plancha o vapor

LOS MEJORES ARROCES DE LA BARRACA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROZ MAR Y MONTAÑA 19,5€
Pulpo, costilla duros y seta de cardo

ARROZ NEGRO 19,5€
Rape y langostinos

ARROZ SECO DEL "SENYORET" 22,3€
Gamba, vieira y almeja

ARROZ SECO DE RAPE IBÉRICO 22,6€
Colita de rape, velo de "cansalada" y pluma

FIDEUÁ DE SEPIA DE COSTA 15,6€
Langostinos y mejillones



EMBARCADERO

DE BABOR...

RODABALLO A LA BRASA "JOSPER" CON REFRITOS DE AJOS Y "PIPARRA" 24,9€

Patatas asadas y su ensaladita de tomate

RAPITO DE COSTA A LA BRASA 24,9€

"Cansalada", ajos, vinagre chardonNay y jugo de rustido

LUBINA AL HORNO O A LA SAL (2/3 PAX) 1,5KG 65€

Verduras del "Parc Agrari" 

GAMBAS ROJAS AL JOSPER 22,5€

Con humo de encina y su salsa secreta

DE ESTRIBOR...

PLUMA IBÉRICA A LA BRASA 17,5€

Melocotón encurtido, ensalada de brócoli y cebolla morada

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA 19,9€

Con patatas crujientes y huevo de corral

SOLOMILLO DE VACA VIEJA A LA BRASA 220grs 23,5€

Gratén de celeri y chalotas glaseadas

PALETILLA DE CORDERO RECENTAL A BAJA TEMPERATURA (2PAX) 1KG 33,5€

Jugo de ciruelas y bien guarnecido



EMBARCADERO

ANCLANDO CON DULCES AL ALBA...CON NATA

COULANT DE CHOCOLATE Helado de vainilla Bourbon	7,5€
TIRAMISÚ CASERO Con un toque de Baileys	7 €
TARTA DE QUESO Receta de un amigo con nata chantilly	7€
LEMON PIE Crema de limón, merengue y nata chantilly	7€
FRESAS Y NATA A nuestra manera	7,5€
HELADOS Y SORBETES	6,9€

Chef
Sergi Cócera



BIOSPHERE
TOURISM

www.grupolancaster.com

 [embarcaderorestaurant](https://www.instagram.com/embarcaderorestaurant)



EMBARCADERO

