

La Pescadería de Andi



Aperitivo

- ◆ **Pan con tomate, alioli de ajo negro y hummus especial de Andi** 4,50€
Bread with tomato, black garlic mayonnaise and Andi´s special hummus
- ◆ **Jamón Ibérico de bellota 100%** 24,50€
Ibarian ham "de bellota" 100%
- ◆ **Surtido de quesos de las islas baleares** 16,50€
Assortiment of cheese from the balearic islands
- ◆ **Butifaron de Mallorca a la brasa** 7,50€
Majorcan sausage cooked on our wooden grill

Entrantes

- ◆ **Calamarcitos con sandia asada y salsa holandesa al yogur** 12,50€
Baby squids on roasted watermelon and yogurt hollandaise sauce
- ◆ **Gambas rojas al ajillo** 14,50€
Red garlic prawns
- ◆ **Tartar de atún con un toque de fresas y aliño especial de Andi** 24,50€
Tuna tartar with a hint of strawberry and Andi`s special seasoning
- ◆ **Carpaccio de salmón y calabacín con crema suave de wasabi y perlas de soja** 14,50€
Salmon and zucchini carpaccio with light wasabi cream and soy pearls
- ◆ **Gazpacho de remolacha y manzana verde** 9,50€
Beet root and green apple gazpacho
- ◆ **Frutos del mar al vapor de vino blanco, apio, tomates cherry, cebolla morada y pimienta cayena** 14,50€
Mollusks steamed with white wine, celery, cherry tomatoes, red onion and cayenne pepper

Ensaladas

- ◆ **Ensalada mixta con vinagreta de Mostaza Dijon** 10,50€
Mixed salad with antique mustard vinaigrette
- ◆ **Ensalada con langostinos a la brasa y crema de limonciello y caviar de limon** 16,50€
Salad with grilled prawns and limonciello cream and lemon caviar
- ◆ **Ensalada con sobrasada de Mallorca, brossat y vinagreta de miel** 14,50€
Salad with sobrasada from Mallorca, Brossat cheese and honey vinaigrette

IVA INCLUIDO

En caso de alergias por favor avisen a nuestro personal

La Pescadería de Andi



Carnes

- ◆ **Tagliatta de Wagyu de Mallorca con patatas asadas en ceniza de leña y salsa española** 32,00€
Wagyu tagliatta from Mallorca with wood coal roasted potato and gravy
- ◆ **Pierna de cordero lechal con salsa de vermut Petroni blanco y mostaza** 27,50€
Leg of suckling lamb with mustard and white vermouth Petroni sauce
- ◆ **Costillas de cerdo iberico al licor de hierbas secas y miel** 24,50€
Ribs of the Ibarian pork with honey and dry Hierbas

ARROZ

Precio por Persona. Mínimo para dos Personas

- ◆ **Paella mixta de conejo y mariscos** 18,50€
Mixed rabbit and shell fish paella
- ◆ **Paella de mariscos** 18,50€
Shell fish paella
- ◆ **Arroz de verduras de temporada** 17,50€
Rice with vegetables of the season

Pescados y mariscos

- ◆ **Andi`s lenguado a la meunière con pure de coliflor y croustos de perejil** 27,00€
Andi`s sole meunière with cauliflower puree and parsley croustos
- ◆ **Salmon gratinado con bechamel, arroz al azafrán y naranja** 27,00€
Salomon gratinated with bechamel sauce and saffron orange rice
- ◆ **Pulpo con aceite de chile picante, alioli de ajo negro y patata mini** 26,50€
Octopus with spicy chili, black garlic mayonnaise and mini potatoes
- ◆ **Rodaballo con parmentier de patata, verduras de temporada y salsa bearnesa** 25,50€
Grilled turbot with parmentier, seasonal vegetables and sauce bearnaise
- ◆ **Parrillada de pescado, marisco o mixta** 34,00€
Platter of fish, shellfish o mixed

IVA INCLUIDO

En caso de alérgias por favor avisen a nuestro personal