

B ONE

Palau del Mar

TAPAS

TAPAS FRIAS

ENSALADA RUSA ROSA, VERDURAS CON MAYONESA DE YOGURT, AGUACATE, ENCURTIDOS 6,90€

MOZZARELLA DE BÚFALA BATTIPAGLIA DOP 12,00€

ENSALADA B.1 MEZCLUM, TOMATE, NUECES, NARANJA, ALMENDRAS, FRESA Y HELADO DE QUESO DE CABRA 8,00€

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE MARINADOS CON SOJA Y MIRIN 14,50€

TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA GALLEGA DOP AL ESTRAGÓN 15,00€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA - Huelva

1/2 racion

14,00€

racion

22,00€

pan con tomate 3,50€

TAPAS CALIENTES

CEVICHE DE PESCADO TEMPLADO CON BONIATO ASADO Y CÍTRICO 15,00€

GAMBAS DE LA COSTA (100gr) 15,00€

TAPITA DE SALMÓN AL MISO CON ENSALADA REFRESCANTE 12,00€

TAPA DE PULPO A LA PLANCHA CON ESPUMA DE PATATAS 13,00€

MONTADITOS DE TERNERA (3PZ) CON CEBOLLA CARAMELIZADA AL OPORTO 15,00€

CALAMARES CON PURÉ DE COLIFLOR, CHIPS DE VERDURAS, CAVIAR DE TRUCHA Y ALIOLI CÍTRICO 10,50€

TAPAS DE VERDURAS BIO ASADAS, VAPOR Y PARRILLA 9,00€ 

LAS FRITAS 4,00€ 



B-ONE

Palau del Mar

Pret - a - Manger

Fall / Winter 19/20



ESPAI GASTRONOMIC

ENTRANTES

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE MARINADOS CON SOJA Y MIRIN 14,50€

MEJILLONES AL VAPOR A LA MEDITERRÁNEA 10,90€

MOZZARELLA DE BÚFALA (BATTIPAGLIA DOP), JAMÓN IBÉRICO, TOMATE CHERRY Y PAN DE COCA TOSTADO 18,00€

ENSALADA B.1 MEZCLUM, TOMATE, NUECES, NARANJA, ALMENDRAS, FRESA Y HELADO DE QUESO DE CABRA 15,00€

BURRATA (200gr) Y TOMATE BIO EN TEXTURAS 16,00€

GRAN PLATO DE VERDURAS BIO ASADAS, VAPOR Y PARRILLA 15,00€

PRINCIPALES

PAELLA DE MARISCO 19,90€

PAELLA VEGGY 16,90€ 

PAELLA MIXTA MARISCO Y POLLO 18,90€

RAVIOLI DE RICOTTA Y BURRATA 17,00€

RAVIOLI DE TRUFA BLANCA DE ALBA DOP 19,00€

TALLARINES DE MARISCO 19,90€

CREMA O SOPA DE TEMPORADA 14,90€

TATAKI DE ATÚN ROJO Y AGUACATE ASADO 22,00€

SALMÓN AL VAPOR CON MISO Y ENSALADA REFRESCANTE 19,00€

PESCADO SALVAJE DEL DÍA EN FILETE A LA MEDITERRÁNEA 24,00€

PATA DE PULPO A LA PLANCHA CON ESPUMA DE PATATAS 23,00€

TACOS DE EMPERADOR A LA PLANCHA GLASEADOS CON CREMA DE CALABAZA Y CILANTRO 24,50€

BOGAVANTE A LA PLANCHA 32,00€




GAMBAS DE LA COSTA (200gr) 24,50€

RIB EYE A LA PLANCHA CON VERDURAS BIO 24,00€


SOLOMILLO DE VACA GALLEGA DOP GLASEADA CON SALSAS OPORTO Y PATATAS AL HORNO 28,00€

ESPALDA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON PATATA PANADERA 22,50€

TAPAS

	½ ración	ración
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA - Huelva	14,00€	22,00€
CEVICHE DE PESCADO TEMPLADO CON BONIATO ASADO Y CÍTRICO	15,00€	24,00€
CALAMARES CON PURÉ DE COL, CHIPS DE VERDURAS, CAVIAR DE TRUCHA Y ALIOLI CÍTRICO	10,50€	19,50€
TARTAR DE SOLOMILLO DOP AL ESTRAGÓN	15,00€	
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA, CONFITURA DE TOMATES Y FRUTOS SECOS	8,50€	
AGUACATE ASADO RELLENO DE CALABAZA 	8,00€	
ESPARRAGOS CON SHITAKE Y MAYONESA DE CEPES 	8,50€	
PAN DE COCA DE CRISTAL CON TOMATE 	3,50€	
PAN Y FOCACCIA EXTRA	2,00€	

HAMBURGUESAS

TERNERA	CLÁSICA	13,90€
	carne ecológica de ternera de la Cerdanya, lechuga, tomate, queso emmental y cebolla roja confitada al Oporto.	
POLLO	ROYAL DELUX	16,90€
	carne de Angus Irlandés, lechuga, tomate, old gouda, mozzarella de búfala, pesto rosso y canónicos.	
VEGGIE	MARGARITA de CORRAL	12,90€
	hamburguesa de pollo de corral y espinacas, lechuga, tomate, mozzarella de búfala, pesto verde y canónicos.	
	QUINOA y REMOLACHA 	14,90€
	hamburguesa de quinoa y remolacha con lechuga, tomate, aguacate asado a los frutos rojos y queso fresco vegano.	
	*todas las hamburguesas van con un toque de Ketchup casero de fresa y mostaza de miel	
	*opción de pan sin gluten	

ACOMPAÑANTES

las FRITAS 4,00€ 

PATATAS al HORNO 5,90€ 

TOMATE EN TRES COLORES 7,90€ 

ENSALADA MIXTA 6,90€
mezclum verde, manzana, zanahoria y laminas de parmesano