

**starfish**  
a bite of freshness

*Nuestra carta está viva, buscamos la frescura que el mar y la tierra nos brinda en cada momento.  
Esperamos que disfrute de la experiencia.*

### ENTRANTES

Anchoas del Cantábrico con tomate y olivas Kalamata	3,50 € /unidad
Ensalada de la Finca ecológica La Calabacera	9 €
Croquetas de cherne y mojo verde (6 unidades)	12 €
Ensaladilla rusa de langostinos con ali oli de limón	12 €
Salmorejo clásico con huevo ecológico y jamón ibérico	12 €
Langostinos cremosos en tempura con mayonesa picante	17 €
Salpicón de bogavante y pulpo con cremoso de aguacate	22 €
Tataky de atún	16 €

### MARISCOS

Ostra Francesa nº1	7 € /ud.
Zamburiñas	6 € /100 gr.
Bogavante nacional	14 € /100 gr.
Cigala	14 € /100 gr.
Bogavante canadiense	10 € /100 gr.

### SUGERENCIAS DEL DÍA

Fritos de pescado a la andaluza	17 €
Paletilla de cordero lechal asada	25 €
Pulpo a la brasa con papa canaria y mojo hervido	20 €
Tartar de atún	20 €
Carrillera de cerdo ibérico con puré de patata y chicharrones al curry	18 €
Rape con berberechos	24 €
Arroz de verduras al horno (min 2 pers.)	24 € / per.
Arroz del Senyoret (min 2 pers.)	28 € / per.
Arroz con Bogavante (min 2 pers.)	31 € / per.

### PESCADOS A LA BRASA

Rape	Salvaje	95 € /kg
Salmón	Acuicultura	55 € /kg
Dorada	Acuicultura	70 € /kg
Cherne	Salvaje	55 € /kg
Lomo atún	Salvaje	80 € /kg
Mero	Salvaje	56 € /kg
Rodaballo	Salvaje	85 € /kg
Pargo	Salvaje	56 € /kg

### CARNES

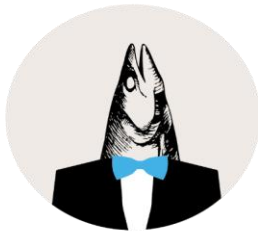
Vacío de ternera Rubia Gallega	55 € /kg
Chuletón Txogitxu	75 € /kg
T- Bone Vaca Simmental maduración 30 días	82 € /kg
Solomillo Vaca maduración 15 días	90 € /kg
Tomahawk vaca Simmental	90 € /kg
Sobrecostilla de Wagyu	120 € /kg
Entrecote Simmental marmolado	95 € /kg

### GUARNICIONES

Papa negra con mojo	5 €
Patata frita natural	5 €
Puré de batata	5 €
Puré de patata	5 €
Pimientos asados al carbón	5 €
Espinacas a la crema	5 €
Ensalada verde de La Finca	5 €
Coliflor gratinada con aceite de trufa	5 €
Ragout de setas	5 €
Pimientos del padrón	5 €

### POSTRES

Torrija con sopa de chocolate blanco y maracuyá	8 €
Quesillo, mousse de gofio y crujiente de almendra	8 €
Brownie con helado de vainilla	8 €
Guiso de frutos rojos con espuma de arroz con leche	8 €



**starfish**  
a bite of freshness

*Our menu is alive, we seek the best fresh products that the sea and fields offer us. We hope you enjoy your experience.*

### STARTERS

Anchovies from Cantabrian sea with tomato and Kalamata olives	3,50 € /u.
Green Salad from Finca La Calabacera (Eco Farm)	9 €
Wreckfish croquette with green mojo (6 u.)	12 €
Traditional Ensaladilla (Olivier Salad) with prawns and lemon aioli	12 €
Salmorejo (tomato purée with olive oil, organic egg, garlic and bread)	12 €
Creamy prawns in batter with spicy mayonnaise	17 €
Octopus and lobster salad with creamy avocado	22 €
Tuna tataky	16 €

### SEAFOOD

French Oysters n°1	7 € /each
Zamburiñas (small scallops)	6 € /100 gr.
Blue Lobster	14 € /100 gr.
Norway Lobster	14 € /100 gr.
Canadian Lobster	10 € /100 gr.

### TODAY'S SPECIAL

Fried fish "andalusian style"	17 €
Chargrilled octopus with canarian potato and boiled mojo	20 €
Tuna tartare	20 €
Roasted suckling lamb shoulder	25 €
Iberian pork cheeks with mashed potatoes and curry pork rind	18 €
Angler fish with cockles	24 €
Vegetable paella (min 2 pers.)	24 € /per
Rice with Lobster (min 2 pers.)	31 € /per
Senyoret rice (peeled ingredients, served without shells) (min 2 pers.)	28 € /per

### GRILLED FISH

Salmon	Aquaculture	55 € /kg
Gilt-head bream	Aquaculture	70 € /kg
Wreckfish	Wild fish	56 € /kg
Grouper	Wild fish	56 € /kg
Tuna loin	Wild fish	80 € /kg
Turbot	Wild fish	85 € /kg
Angler fish	Wild fish	95 € /kg
White Sea Bream	Wild fish	56 € /kg

### BUTCHERY

Veal flank steak Rubia Gallega	55 € /kg
Txogitxu Chuletón (rib steak)	75 € /kg
Marbled Simmental beef Entrecôte	95 € /kg
T-bone steak Simmental 30 day Dry-age	82 € /kg
Beef tenderloin 15 day aged	90 € /kg
Simmental Beef Tomahawk	90 € /kg
Wagyu brisket	120 € /kg

### SIDES

Black potatoes with mojo	5 €
Chips	5 €
Mashed Sweet Potatoes	5 €
Mashed Potatoes	5 €
Creamy spinach	5 €
Grilled Peppers	5 €
Green salad from La Finca Eco farm	5 €
Mushroom ragout	5 €
Padron Peppers	5 €
Truffled cauliflower	5 €

### DESSERT

French toast with white chocolate custard and passion fruit	8 €
Canarian Quesillo with Gofio mousse and almond crumble	8 €
Brownie with vanilla ice cream	8 €
Red fruits stew with rice pudding foam	8 €