



ENTRANTES FRIOS

Boquerones en vinagre
5€ 7,50€



Ensaladilla de Sepia
8 € 11 €



Ensalada caprese Wait con guacamole, tomate seco, albahaca, mozzarella y perlas de pesto



Pan con tomate y ajoaceite (op. Sin gluten)

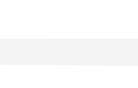
4,95 € 6,95 €



Tartar de atún rojo con base de guacamole,

salsa de soja y nuestro macerado

16,95 €



ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de jamón

2,80 €/ud



Flor de alcachofa con jamón ibérico (2 unidades)

8 €

Solomillos de pollo con patatas

9,50 €



Albóndigas de carne en salsa de verduras al vino tinto

7,50€ 10,50€

Bravas Wait

5,50€ 7,50€



Verduras asadas con soja

(Añade pollo por +3€)

9,75€



Berenjena a la llama, con frutos secos y queso Arzúa

12,75€



Fondue de queso gorgonzola con manzana y nueces,

acompañado de pan de miel

13,90€



Patatas con huevo frito y jamón ibérico

13,90€



Cazuelita de rabo de toro desmigado

22 €



Tellinas con salsa mery

10,50€ 15,50€



Sepia con picadillo

16,95€



Calamar a la plancha con picadillo o a la andaluza

con mayonesa de albahaca

22€



Gambón al ajillo

9€ 14€



Pata de pulpo a la plancha con pimientos de padrón

y tomates cherry

22,90€



CARNES

Costillar ibérico al horno, previamente cocido con salsa BBQ y miel

11€ 16,50€

Secreto ibérico

17,50€

Entrecot de ternera Angus madurada

85 € / Kg.

*Todas nuestras carnes van acompañadas con guarnición.

PESCADOS

Salmón plancha con verduritas al wok

16€



ARROCES

Arroz del “senyoret”

15,85 €



Fideua del “senyoret”

15,85 €



Arroz negro del “senyoret”

15,85 €



Arroz meloso de gambón y sepia

15,85 €



Arroz de pato, foie y bolets

15,85 €

Fideua de pato, foie y bolets

15,85 €



*Todos los arroces y fideuas mínimo 2 personas.

Solo mediodía.

(Precio por ración)

POSTRES

Coulant de chocolate blanco

6,95€



Coulant de pistacho

7,95€



Torrija de chocolate blanco con helado

7,95€



Tarta tatin con helado

6,95€



LISTA DE ALÉRGENOS:

Establecimiento con información disponible



Todo el pescado que hay en carta ha estado previamente congelado a -20º, como mínimo 24 horas