



**Son de Mar,
es el resultado de la evolución gastronómica más actual y ambiciosa
del Grupo Aurrera, con más de 25 años en el mundo de la restauración.
Nuestro estilo, de alta cocina gourmet, con una elaboración cuidada,
elegante y con una materia prima de calidad.
La presentación de nuestros platos seducen a la vista y enamoran al paladar.
Todo se convierte en una experiencia gastronómica a otro nivel.**

Momentos inolvidables para recordar.

Disfrute de nuestra cocina frente al mar...



IDEAL PARA COMPARTIR /perfect for sharing/ ЗАКУСКИ

Queso de cabra con crudités, miel y mostaza *Goat's cheese with crudité's, honey and mustard*

Козий сыр с крудите, медом и горчицей

9,9 €



Ensalada de pera con vinagreta Thai y cebolla encurtida *Pear salad with Thai vinaigrette and pickled onion*

Салат с грушей, маринованным луком и уксусной тайской подливкой

10,9 €



Mollejas de ternera con salsa de ostras *Beef sweetbreads with oyster sauce*

Говяжьих потроха в устричном соусе

8,9 €



Panaché de mini verduras asadas y ahumadas *Mixture of mini roast and smoked vegetables*

Копченые и запеченные овощи

9,9€



Alcachofas del mar (reellenas de marisco) *Artichokes stuffed with shellfish*

Артишоки, начиненные морепродуктами

15,9 €



Pulpo crujiente a baja temperatura con espuma de patata y pimentón de la Vera *Crispy octopus cooked at a low temperature with potato foam and La Vera paprika*

Хрустящий осьминог, приготовленный при низкой температуре с картофельной пенкой и паприкой из Ла-Веры

19,5 €



Salteado de solomillo con portobello y teriyaki *Sirloin sauté with Portobello mushrooms and teriyaki sauce*

Стейк с грибами портобелло и терияки

10 €



Fritadas en AOVE (Apto para celíacos)

Fried dishes (Suitable for coeliacs, consult your server)

Фритада в оливковом масле первого холодного отжима (можно есть при целиакии, узнать у метрдотеля)

Chip de berenjenas fritas con miel de nísperos con harina de castaña y jamón ibérico o parmesano *Fried aubergines with medlar honey, chestnut flour and Iberian ham or parmesan cheese*

Чипсы из баклажанов с медом из мушмулы с каштановой мукой и иберийским хамоном или сыром «Пармезан»

9,9 €



Rabas de calamar con aroma de cítricos y ali oli de lima *Fried squid with citrus fruit flavouring and lime ali oli*

Кальмары с цитрусами и чесночным майонезом с лаймом

11,5 €



Croquetas de erizo de mar con plancton y spirulina *Sea urchin croquettes with plankton and spirulina*

Крокеты из морского ежа, планктона и водорослей спирулина

11,9



IVA Incluido / VAT Included

ENTRANTES INDIVIDUALES /individual starters/ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

Tartar de tomate y aguacate con quinoa ecológica

Tomato and avocado tartar with organic quinoa

Тартар из помидоров, авокадо и киноа



7,9 €

Mix de verduras ahumadas con huevo 65 grados

Smoked vegetable mix with an egg cooked at 65 degrees

Копченые овощи с яйцом, приготовленным при температуре 65 градусов



7,9 €

Gao Bao de cochinita pibil ahumado con romero y wasabi

Slow-roasted smoked pork Gao Bao with rosemary and wasabi

Бургер с японским хлебом «Gua Bao» и Кочинита Пибиль (тушенная свинина) с розмарином и васаби



8,5 €

Steak tartar con foie y encurtidos

Steak tartar with foie and pickles

Стейк тартар с фуа-гра и пикулями



10,9 €

Carpaccio de gamba roja con cítricos, wasabi y wakame

Red prawn carpaccio with citrus fruits, wasabi and wakame

Карпаччо из красных креветок с цитрусами, васаби и водорослями вакаме



15,5 €

Hamburguesa de seitán, champiñones y ajetes

Burger of seitan, mushroom and garlic sprouts

Гамбургер из сейтана из водорослей, с шампиньонами и зеленым чесноком



9,8 €

Sardina a media sal con fruta y encurtidos

Salted sardine with fruit and pickles

Сардина под солью с фруктами и пикулями



8,9 €

IVA Incluido / VAT Included

ARROCES /rice dishes/ ПИС

De marisco, seco o meloso con arroz bomba o fideo fino

Seafood (dry or brothy, with bomba rice or fine noodles)

Морепродукты: рассыпчатый или мелосо (вязкий), рис бомба или тонкая вермишель

17 €

De bogavante con arroz bomba, meloso o seco

Lobster (with bomba rice, dry or brothy)

Лобстер: рис бомба рассыпчатый или мелосо (вязкий)

24 €

Vegetal Mix de verduras, meloso o seco con arroz bomba

Vegetable (mix of vegetables, dry or brothy, with bomba rice)

Овощной: рассыпчатый или мелосо (вязкий) рис бомба

14 €

De carne, pescado y marisco con arroz senia seco

Mixed (meat, fish and shellfish, with dry senia rice)

Мясо, рыба и морепродукты: рассыпчатый рис сорта сения

14 €

Negro con arroz (tipo arroz Thai o venere) o fideo fino

Black with rice (Thai or venere rice) or fine noodles

Черный рис (типа: тайский рис или венере) или тонкая вермишель

15 €

Abanda con arroz bomba

"A banda" (with bomba rice)

Рис «абанда»: рыба, морепродукты и рис бомба

14 €

Meloso de Aloe Vera con plancton

Brothy with Aloe Vera and plankton

Рис мелосо (вязкий) с алоэ и планктоном

14 €

*Precio del arroz por persona

IVA Incluido / VAT Included

PESCADOS /fish/РЫБА

Tataki de atún rojo con verduras, soja y jengibre 
Red tuna tataki with vegetables, soya and ginger
Татаки из красного тунца с овощами, соей и имбирем
22,5 €

Lomo de bacalao con mermelada de pimiento picante, lima y chile 
Cod sirloin with spicy pepper, lime and chilli marmalade
Филе трески с вареньем из острого перца, лайма и чили
18 €

Merluza a baja temperatura, terminada a la llama y cocotxas de bacalao al pil pil 
Hake cooked at a low temperature then flame grilled, served with pil pil cod kokotxas
Хек, приготовленный при низкой температуре и законченный на огне с щечками трески в соусе пиль-пиль
25 €

Tiradito de salmón noruego con helado de wasabi y verduras ahumadas 
Norwegian salmon tiradito with wasabi ice cream and smoked vegetables
Тирадито из норвежского лосося с мороженым из васаби и копченными овощами (тонкие ломтики сырой рыбы в остром соусе)
17,8 €

IVA Incluido / VAT Included

CARNES /meat/ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Rabo de buey Sous-Vide

Sous-vide oxtail

Бычий хвост «су-вид»

18 €

Cochinillo asado con chalotas encurtidas

Roasted pig with pickled shallots

Запеченный поросенок с маринованным луком-шалот

21,8 €

Paletilla de cordero lechal con armañac y ciruelas

Shoulder of baby lamb with Armagnac and plums

Лопатка ягненка с арманьяком и сливами

25 €

Solomillo de vaca madurada gallega con salteado de boletus

Mature Galician beef sirloin with sautéed boletus mushrooms

Стейк (галисийская говядина) с грибами

24,9 €

Tataki de entrecott de vaca gallega premium con ralladura de foie y mantequilla de tuétano

Premium Galician beef entrecote with grated foie and marrow butter

Татаки из антрекота (галисийская говядина высшего сорта) с натертым фуа-гра и маслом из костного мозга

19,5 €

IVA Incluido / VAT Included

POSTRES /desserts/ ДЕСЕРТ

Pan de oro con chocolate amargo y aceite de arbequina

Gold leaf with dark chocolate and arbequina oil

Сусальное золото: тонкая слоёнка с горьким шоколадом и оливковым маслом Арбекина

6,5 €

Kenefa original típico postre árabe

Kanafeh (typical Arab dessert)

Кнафе - сладкое блюдо арабской кухни

6 €

Degustación de Helados chocolate con trufa, mojito y turrón

Ice cream selection (chocolate with truffle, mojito and nougat)

Дегустация мороженого: шоколадное с трюфелем, мохито и нуга

6,9 €

Texturas de chocolate con café y menta

Chocolate textures with coffee and mint

Шоколадный мусс с кофе и мятой

6,9 €

Tarta de manzana en texturas con helado de limón

Textured apple pie with lemon ice cream

Яблочный пирог с лимонным мороженым

6,9 €

Coulant de chocolate con leche de coco

Chocolate coulant with coconut milk

Шоколадный кулан с кокосовым молоком (шоколадное пирожное, с жидкой серединой)

6,9 €

Tarta de zanahoria y crema de queso

Carrot cake with cream cheese

Морковный торт с сырным кремом

6,9 €

Brownie de chocolate blanco

White chocolate brownie

Брауни из белого шоколада

6,9 €

Sorbete de mango y fresas

Mango and strawberries sorbet

Щербет из манго

5,5 €

IVA Incluido / VAT Included

DECLARACIÓN DE LOS ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

STATEMENT ABOUT ALLERGENS

In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers, this establishment can provide you with information about the presence of allergens in our products.

Please ask our staff for more information about this.


Plato Vegetariano
Vegetarian dish



Gluten / Gluten



Lácteos / Dairy Products



Pescado / Fish



Crustáceos / Crustaceans



Moluscos / Mollusks



Huevos / Eggs



Apio / Celery



Soja / Soy



Sésamo / Sesame



Mostaza / Mustard



Frutos Secos / Nuts



Cacahuetes / Peanuts



Sulfitos / Sulfites



Altramuces / Lupins