

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada mixta con rúcula, peras y parmesano	7.50
Cocktail de langostinos con salsa rosa	12.80
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano	14.80
Carpaccio de pulpo con cítricos	12.80
Gazpacho Andaluz y sus guarniciones	7.80

MEDIO BOGAVANTE—EL CLÁSICO “BELLE-VUE”

- ◆ Medio bogavante al vapor con salsa rosa
- ◆ Ensalada mixta

ENTRANTES CALIENTES

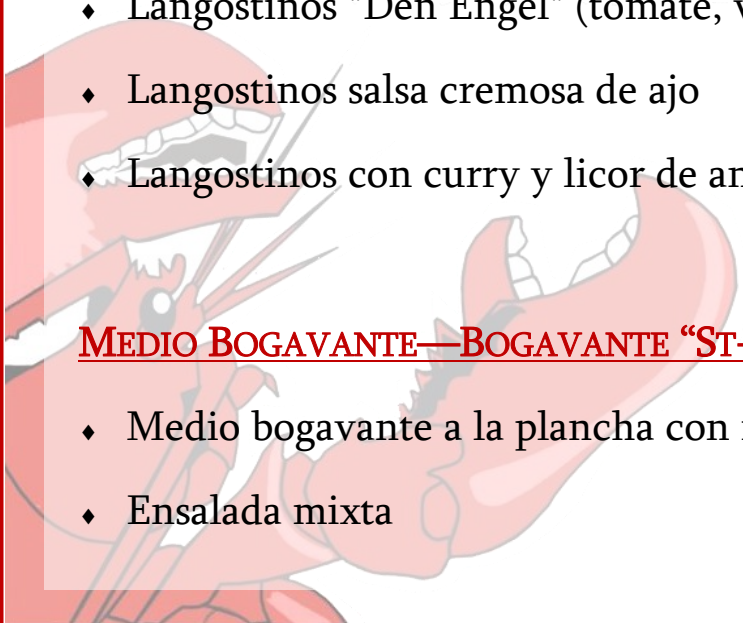
Croquetas de la casa de lengua de ternera	7.80
"Capuchino de bogavante":	7.80

sopa con todo el sabor de nuestros bogavantes cubierta con crema recién batida

- ◆ Langostinos "Den Engel" (tomate, vino blanco y crema) 13.80
- ◆ Langostinos salsa cremosa de ajo 13.80
- ◆ Langostinos con curry y licor de anís Ricard flameado 13.80

MEDIO BOGAVANTE—BOGAVANTE “ST-TROPEZ”

- ◆ Medio bogavante a la plancha con mantequilla de ajo
- ◆ Ensalada mixta



MENUS DE BOGAVANTE

EL CLÁSICO “BELLE-VUE”

39.50

- ◆ Sopa de bogavante “Capuchino”
- ◆ 500 gr. Bogavante al vapor con salsa rosa
- ◆ Patatas y pimientos al horno

BOGAVANTE “ST-TROPEZ”

47.80

- ◆ Sopa de bogavante “Capuchino”
- ◆ 500 gr. Bogavante a la plancha con mantequilla de ajo
- ◆ Patatas y pimientos al horno

BOGAVANTE “EL CHEF”

47.80

- ◆ Sopa de bogavante “Capuchino”
- ◆ 500 gr. Bogavante al curry flambeado con licor de anís Ricard
- ◆ Patatas y pimientos al horno

BOGAVANTE ROYAL

- ◆ Copa de Cava
- ◆ 1/2 Bogavante Belle-Vue al vapor con ensalada mixta
- ◆ Sopa de bogavante “Capuchino”
- ◆ Sorbete
- ◆ 1/2 Bogavante a la plancha con mantequilla de ajo, patatas & pimientos al horno
- ◆ Moscatel



CANGREJO REAL "CHATKA"

- ◆ El verdadero cangrejo ruso "Chatka" 200 gr. 29.70
- ◆ Patatas y pimientos al horno
- ◆ El cangrejo ruso "Chatka" 400 gr. 49.70
- ◆ Patatas y pimientos al horno



RISOTTO DE BOGAVANTE

28.80

Risotto de medio bogavante, tomates cherry & pesto con nueces y alcaparras

CARNE

- ◆ Solomillo de Galicia 24.50
Salsas Pimiento verde/ mantequilla de ajo/ Bearnesa
- ◆ Steak Tartar de solomillo de ternera (preparado en frío) 24.50
Con mostaza de Dijon y alcaparras
- ◆ Chuletas de cordero lechal de Nueva Zelanda 24.50

VEGETARIANOS

- ◆ Risotto con Boletus y su aroma de trufa 18.50
- ◆ Pasta al wok con verduras 16.80



PESCADO

Lubina a la plancha con salsa Tártara 19.80

Salmón a la parrilla 19.80

♦ Langostinos "Den Engel" (tomate, vino blanco y crema) 21.80

♦ Langostinos salsa cremosa de ajo 21.80

♦ Langostinos con curry y licor de anís Ricard flameado 21.80

♦ Todos los platos van acompañados con Patatas y pimientos al horno

POSTRES

Crema Catalana 6.50

Carpaccio de piña con menta fresca y helado de vainilla 6.50

Crêpes Suzette (flambeado con Grand-Manier) 7.80

Crêpes Mikado (helado de vainilla con chocolate belga) 7.80

Sorbete de limón de Cava o Vodka 6.80

“Dame Blanche” (helado de vainilla con chocolate belga) 7.50



REFRESCOS & ZUMOS

Agua 33 cl.	2.50
Agua 1 cl.	3.60
Perrier	3.00
Soda/ Sprite	2.50
BitterKas/ Ginger Ale	2.50
Coca Cola Light/ Zero	2.50
Tonica/ Zero/ Pink	2.50
Fanta Limon/ Naranja	2.50
Nestea 30 cl.	2.80
Zumo de Naranja Natural	4.00
Zumo Manzana/ Piña	2.50
Appletizer	2.50

CERVEZAS

Caña/ Clara pequeña	2.40
Tanque/ Clara grande	3.90
Estrella Levante 33 cl.	2.60
Estrella L. Sin Alcohol 33 cl.	2.60
Duvel (Golden Ale Belga)	5.30
Strongbow 50 cl.	4.40

CAFÉS & TÉS

Café con leche/ Americano	2.50
Cortado/ Solo	2.50
Selection de té	2.50
Té de menta fresca	3.00
Chocolate Caliente con nata	2.50
Cappuccino con Leche/ Nata	2.80
Latte Macchiato	2.80
Café Irlandés	5.80
Carajillo/ Bombón	3.40
Belmonte	3.60
Doble Espresso	3.20
Café Frappé Latte	4.80

SANGRÍA, VINOS & CAVAS

Copa de Sangría	3.20
½ L. Sangría	9.50
Jarra (1L.) de Sangría de Cava o Tinto	17.05
Tinto de Verano	3.20
Copa de vino blanco/ tinto/ rosado	3.20
½ Botella de Vino	9.50
Botella de vino de la Casa	17.05
Cava Mistinguett Benjamin 20 cl.	7.50
Cava Mistinguett 37.5 cl.	13.50
Cava Mistinguett 75 cl.	27.50
Rosé Cava Vallformosa 75 cl.	27.60
Lanson Brut Black Label 75 cl.	52.00

COCKTAILS/ MOCKTAILS

Aperol Spritz	7.50
Mojito	8.00
Piña Colada	8.00

