



## OYSTER BAR



### **FINE DE CLAIRE CLASSICA N3.** **Marenes Oléron - Francia**

Ostra poco carnosa con gusto marino fresco yodado del océano Atlántico.

2,80.-



### **ESPECIAL DE CLAIRE N3.** **Marenes Oléron - Francia**

Apreciada por su carnosidad, su rotundidad en boca y el equilibrio entre la dulzura de su carne y su sabor marino.

3,40.-



### **ESPECIAL UTAH BEACH N2.** **Normandia - Francia**

Muy carnosa, generosa en pescado, de sabor dulce y que se debe a las aguas menos saladas.

3,80.-



### **71 OYSTER SELECTION** **Degustación de 6 ostras:**

2 Fine de Claire  
2 Special de Claire  
2 Playa de Utah

19,00.-

**\*\*Al natural o con el aderezo recomendado por nuestro experto.**



**71 OYSTER BAR**  
BARCELONA



## OYSTER BAR

### APERITIVOS

- Olivas Gordal XXL ..... 3,5.-  
Parmigiano Reggiano con MERMELADA CASERA DE tomates y tomillo limonero ..... 3,5.-  
Mini pimientos, rellenos de queso feta y polvo de pistachos ..... 4,5.-  
Jamón Ibérico de Guijuelo ..... 16,5.-

### CEVICHES.

- Ceviche clásico de corvina ..... 10.-  
Ceviche aji amarillo y maracuya ..... 11.-  
Ceviche Nikkei de atún ..... 13.-  
Trio de ceviches ..... 25.-

### TARTARES

- Tartar de ATÚN con kimchi y yuzu ..... 15.-  
Tartar de salmon con emulsión de naranjas y jengibre ..... 12.-  
Tartar de tomate con chalotas y alcaparras ..... 8.-  
Trio de tartares ..... 27.-

### TATAKI

- Tataki de solomillo La Perla ..... 18.-  
Tataki de salmón con ponzu y mayo-lima ..... 11.-  
Tataki de atún con algas secas y mayo-trufa ..... 16.-  
Trio de tataki ..... 34.-

### POSTRES

- Ganache de chocolate, sorbete de mandarina y sopa de maracuya ..... 6.-

