



LOBSTER

Club

ENTRANTES • STARTERS

Pan, alioli y aceitunasp.p. 4	
<i>Bread, garlic mayonnaise and olives</i>	
Gazpacho20	
<i>Gazpacho (cold tomato soup)</i>	
Ración de jamón 5J Vitola Negra45	
<i>Portion of 5J Vitola Negra cured ham</i>	
Croquetas de jamón ibérico28	
<i>Iberian ham croquettes</i>	
Cóctel de gambas clásico (con salsa rosa)36	
<i>Classic prawn cocktail (with pink sauce)</i>	
Ensaladilla rusa con bonito y mayonesa de Santa Teresa27	
<i>Classic potato salad with longfin tuna and Santa Teresa mayonnaise</i>	
Carpaccio de gamba roja42	
<i>Red shrimp carpaccio</i>	
Carpaccio de carabinero con aliño de mango, fresas y naranja44	
<i>Large red shrimp carpaccio with mango, strawberry and orange dressing</i>	
Tartar de ventresca de atún con caviar y pan de brioche48	
<i>Tuna belly tartare with caviar and brioche bread</i>	
Ostra Gillardeau N°1 con ikura y caviar cítrico (2 unidades)36	
<i>Oyster Gillardeau N°1 with ikura and finger lime dressing (2 pieces)</i>	
Almejas con vino blanco y cilantro44	
<i>Clams with white wine and coriander</i>	
Gamba mallorquina a la plancha55	
<i>Griddled Majorcan shrimp</i>	
30g de caviar Oscietra con blinis135	
<i>30g of Oscietra caviar with blinis</i>	
Calamar a la andaluza34	
<i>Calamari</i>	
Puntillitas "chipirones" (ideal para compartir)27	
<i>Fried baby squid (ideal to share)</i>	
Fritura mixta de mar (ideal para compartir)42	
<i>Gamba roja mallorquina, calamares, boquerones y chipirones</i> <i>Fried fish mix (ideal to share) Majorcan shrimp, squid, anchovies and small squid</i>	
Ensalada griega mediterránea34	
<i>Greek Mediterranean salad</i>	
Espárragos verdes en tempura o a la plancha26	
<i>Green asparagus in tempura or griddled</i>	
Pimientos de Herbón (auténticos pimientos del Padrón)22	
<i>Herbón peppers (genuine Padrón peppers)</i>	

ARROCES • PAELLAS

(mínimo 2 personas, precio por persona / minimum 2 persons, price per person)

Arroz de bogavante65	
<i>Lobster paella</i>	
Paella de marisco (gamba y cigala)46	
<i>Shellfish paella (shrimps and Norway lobster)</i>	
Arroz del "Senyoret" (paella ciega mixta)44	
<i>"Senyoret" rice (mixed paella)</i>	
Arroz negro (con la tinta del calamar)42	
<i>Black paella (with squid ink)</i>	
Arroz de verduras40	
(espárrago, alcachofa, tirabeques y flor de calabacín) <i>Vegetable paella (asparagus, artichoke, mangetout and courgette flower)</i>	

PRINCIPALES • MAIN COURSES

Lobster Salad52	
<i>Bogavante, mayonesa de limón, lechuga francesa, aguacate, mostaza y ensalada de patata con cebolla morada</i> <i>Lobster, lemon mayonnaise, French lettuce, avocado, mustard and potato salad with red onion</i>	
Lubina salvaje a la brasa o a la sal (min. 2 pers.)p.p. 44	
<i>Chargrilled or salted wild bass (min. 2 pax)</i>	
Lenguado grillée con mantequilla y alcaparras48	
<i>Grilled sole with butter and capers</i>	
Calamar fresco de potera a la plancha46	
<i>Fresh grilled cuttlefish</i>	
Gambón a la brasa con limón53	
<i>Chargrilled tiger prawn with lemon</i>	
Lobster Roll38	
<i>Bogavante, mayonesa, apio, cebollino, brioche tostado con mantequilla</i> <i>Lobster, mayonnaise, celery, chives, brioche toast with butter</i>	
Lobster Thermidor65	
<i>Bogavante gratinado, salsa de mostaza, nata y queso</i> <i>Lobster au gratin, mustard, cream and cheese sauce</i>	
Lobster Américaine65	
<i>Servido caliente: Langosta, tomate, brandy y salsa de nata servido con arroz</i> <i>Served hot: Lobster, tomato, brandy and creamy sauce served with rice</i>	
Risotto cremoso con vieiras44	
<i>Creamy risotto with scallops</i>	
Spaghetti fruto del mar48	
<i>Spaghetti with seafood</i>	
Linguine con bogavante65	
<i>Linguine with lobster</i>	
Huevos fritos de payés con bogavante65	
<i>Payés fried eggs with lobster</i>	
Surf and Turf62	
<i>Langostino tigre, solomillo de ternera, mantequilla de ajo, canónigos</i> <i>Tiger prawn, beef fillet, garlic butter, lamb's lettuce</i>	
"Steak tartar" con patatas fritas y ensalada46	
<i>"Steak tartare" with chips and salad</i>	
Solomillo de ternera con berros, patatas fritas y salsa bearnesa52	
<i>Beef fillet with watercress, chips and Béarnaise sauce</i>	
Pollo asado al estragón37	
<i>Tarragon roast chicken</i>	

GUARNICIONES • GARNISHES

Mazorca de maíz a la plancha con mantequilla14	
<i>Griddled corn on the cob with butter</i>	
Patatas fritas caseras12	
<i>Homemade French fries</i>	
Ensalada verde14	
<i>Green salad</i>	
Verduritas al grill16	
<i>Grilled vegetables</i>	





LOBSTER
Club