

## ENTRANTES CRUDOS

<b>Carpaccio clásico</b> solomillo de ternera, rúcula, parmesano, mayonesa de albahaca	<b>14,95</b>
<b>Carpaccio de atún yellow fin</b> rúcula, pimienta rosa, mayonesa de cítricos	<b>14,95</b>
<b>Bandeja de caviar</b> 30 gr, beluga, blinis, creme fraiche, salmón ahumado	<b>95,00</b>
50 gr, beluga, blinis, creme fraiche, salmón ahumado	<b>145,00</b>

### PARA COMPARTIR

<b>Jamón ibérico bellota</b> pan casero, tomate rallado	<b>18,95</b>
<b>Verduras crujientes</b> humus, tzatziki	<b>7,95</b>

### TARTAR

<b>Solomillo de ternera</b> <b>24,95</b> clásico, hecho en la mesa, focaccia tostada	<b>Atún yellow fin</b> <b>24,95</b> huevo pochado, trufa negra, focaccia tostada
---	---

## ENSALADAS

<b>Verde</b> mezclum, tomate rama, pepino agridulce	<b>6,95</b>
<b>Caesar</b> pollo crujiente, picatostes, tomate, lechuga, anchoa, parmesano	<b>12,95</b>
<b>Burrata</b> tomate raf, albahaca, prosciutto di parma, chutney de tomate seco	<b>14,95</b>
<b>Queso de cabra</b> plancha, mermelada de tomate, frutos secos, tomate seco, brotes, miel-mostaza	<b>12,95</b>

### SOPAS

<b>Tomate</b> crema agria, albahaca, parmesano crujiente	<b>8,95</b>
<b>Tom ka kai</b> pollo, leche de coco, cilantro, champiñones, brotes de soja	<b>8,95</b>

## ENTRANTES CALIENTES DE NUESTRO MAR

<b>Mejillones</b> a la marinera o estilo thailandés	<b>12,95</b>
<b>Gambas en pankó</b> mayonesa de rábano, espuma de soja	<b>12,95</b>
<b>Pulpo</b> brasa, parmentier, alcachofas marinadas, cebollino	<b>18,95</b>
<b>Gambas</b> salteadas, ajo, mango, cebollino, cebolla roja	<b>14,95</b>
<b>Soft shell cangrejo</b> frito, alcaparras, ajo, mantequilla, guindales, perejil	<b>3 unid 16,95</b>
<b>Gamba de Dénia N° 1</b> plancha o hervido	<b>p. kilo 180,00</b>

## OSTRAS Y MARISCOS

<b>Vieiras</b> tartar de boletus, trufa negra, guincaie, espuma de salvia	<b>3/5 17,95/28,95</b>
<b>Perla de Valencia</b>	<b>und. 4,75</b>
<b>Gillardeau (Francia)</b>	<b>und. 4,75</b>
<b>Bogavante</b>	<b>500 gr. 37,95</b>

# REPUBLIC

## SABOR DE REPUBLIC 59,95 p.p.

un paseo por nuestra gastronomía, 11 platos

con maridaje de vino

**95,00 p.p.**

## SIGNATURES BY REPUBLIC

platos para compartir (mínimo 2 personas)  
los precios indicados son por persona

<b>Chateaubriand hecho en la mesa</b> salsa pimienta, bearnesa, chimichurri	<b>27,95</b>
<b>Angus beef a la sal, rib eye</b> 800 GR. 28 días de curación salsa pimienta, bearnesa, chimichurri	<b>29,95</b>
<b>Bandeja degustación by Republic</b> gambas, steak tartar, jamón ibérico, ostras, california maki, sashimi de salmón & atún	<b>24,95</b>

## CARNE CLARO QUE SI

<b>Ciervo</b> naranja roja, cebolla joven, ajo negro, polvo de sésamo	<b>22,95</b>
<b>Hamburguesa de Angus beef</b> queso taleggio, mermelada de tomate, cebolla caramelizada, salsa rosa	<b>225 gr. 14,95</b>
<b>Solomillo de ternera</b> 28 días de curación, cremosa de trufa, pimientos del padrón, salsa bearnesa	<b>140 o 200 gr. 21,95/24,95</b>
<b>Steak Republic</b> 28 días de curación, salteada de setas, salsa de 5 pimientos	<b>250 gr. 21,95</b>
<b>Paletilla de cordero</b> rösti de patatas, salsa de vino tinto	<b>21,95</b>
<b>Angus beef rib eye</b> 28 días de curación, boniato asado al romero, chimichurri	<b>300 gr. 28,95</b>
<b>Surf and turf</b> 1/2 bogavante, solomillo de ternera, salsa bearnesa, alcachofa, tomate rama	<b>37,95</b>

## PESCADO POR SUPUESTO

<b>Nuestro famoso fish &amp; chips</b> salsa tartar, puré de guisantes, tomate a la plancha	<b>16,95</b>
<b>Atún yellow fin del mediterraneo</b> cremoso de yogur, pepino, ajo, cebollino, tempura de alcachofa	<b>200 gr. 26,95</b>
<b>Filete de lubina salvaje de nuestro mar</b> a la marinera, gambas, mejillones, pulpo, salsa marinera	<b>26,95</b>
<b>Filete de salmón de noruega</b> filete, bajo temperatura, tortellini de bogavante, salsa de cava, langostino	<b>21,95</b>
<b>Lubina salvaje entera</b> a la sal o a la marinera	<b>p. kilo 55,00</b>
<b>Lenguado holandesa a la meunière</b> alcaparras, mantequilla, perejil	<b>28,95</b>
<b>Pescado salvaje de la lonja</b> pargo, sargo imperial, dentón, filete, a la marinera	<b>precio según mercado</b>

Nuestro Restaurante dispone de información sobre los productos  
alérgenos presentes en la carta, por favor pregunte a su camarero

## ITALIA

<b>Ravioli "burro e salvia"</b> rúcula, espinacas, tomate rama, parmesano	<b>14,95</b>
<b>Linguini "frutti di mare"</b> mejillones, gambas, sepia, perejil, vino blanco	<b>16,95</b>
<b>Risotto "mare y monte"</b> gambas, trufa negra, boletus, almejas, mejillones	<b>16,95/24,95</b>

## ESQUINA ASIÁTICA

<b>Dim sum al vapor</b> 4 sabores, salsa de soja, salsa agridulce	<b>10 unid. 14,95</b>
<b>Gyozas "raviolis japoneses"</b> de pollo y verduras, curry de hierbas, espinacas, parmesano	<b>14,95</b>
<b>Curry verde de pollo</b> arroz basmati, champiñones, berenjena, cilantro, pan de gambas	<b>18,95</b>
<b>Curry rojo de cordero</b> arroz basmati, mango chutney, raita, papadum	<b>19,95</b>
<b>Sateh de pollo</b> suprema de pollo rural, salsa de cacahuets, cebolla crujiente, brotes de soja, arroz frito	<b>19,95</b>
<b>Peking duck</b> salsa hoisin, crepe mandarin, cebolla tierna, pepino agridulce	<b>19,95</b>

## NIKKEI / JAPON

<b>Spicy tuna</b> atún picante, aguacate, mayonesa de wasabi, mango	<b>8 unid. 16,95</b>
<b>California maki</b> salmón, aguacate, pepino, mayonesa de pimentón ahumado	<b>8 unid. 16,95</b>
<b>Nigiri lubina</b> emulsión de cítricos japonesa, cebolla crujiente	<b>8 unid. 16,95</b>
<b>Nigiri salmón</b> salmón quemado, huevos de salmón, cebollino, sésamo	<b>8 unid. 16,95</b>
<b>Sashimi mixta</b> atún, salmón, lubina, vieira, salsa de soja, jengibre japones, wakame, mayonesa de wasabi	<b>15 unid. 21,95</b>
<b>Poke bowl</b> atún, salmón, lubina o los 3, 3 salsas	<b>19,95</b>

## CEVICHE

<b>Atún</b> leche de tigre, ajo amarillo	<b>14,95</b>
<b>Salmón</b> leche de tigre, lima, pimientos, cilantro, cebolla roja	<b>12,95</b>
<b>Mixto</b> clásico con leche de tigre, salmón, atún, lubina	<b>14,95</b>
<b>Vieiras 3 unid.</b> serano chili, rabano, cebolla roja pickle, lima, cilantro, mayonesa de boniato, semillas de chia	<b>17,95</b>

## GUARNICIONES

<b>Patatas</b> fritas o asadas al romero o cocidas con mantequilla	<b>3,95</b>
<b>Espárragos</b> , mantequilla de hierbas	<b>4,95</b>
<b>Broccoli, paksoi</b> , salteados, almendras, ajo	<b>4,95</b>
<b>Jacket potatoe</b> , crème fraîche, cebollino	<b>3,95</b>
<b>Boniato</b> , asado, eneldo	<b>3,95</b>
<b>Patatas baby mojo picón</b>	<b>3,95</b>