

## ENTRANTES CRUDOS

<b>Carpaccio clásico</b> solomillo de ternera, rúcula, parmesano, mayonesa de albahaca	<b>18,95</b>
<b>Carpaccio de atún yellow fin</b> rúcula, pimienta rosa, mayonesa de cítricos	<b>18,95</b>

### PARA COMPARTIR

<b>Jamón ibérico bellota</b> pan casero, tomate rallado	<b>26,95</b>
--	--------------

## ENSALADAS

<b>Verde</b> mezclum, tomate rama, pepino agridulce	<b>8,95</b>
<b>Cesar</b> pollo crujiente, picatostes, tomate, lechuga, anchoa, parmesano, bacon	<b>15,95</b>
<b>Burrata</b> tres tipos de tomate, albahaca fresca, tostada casera	<b>17,95</b>
<b>Queso de cabra</b> plancha, mermelada de tomate, frutos secos, tomate seco brotes, miel-mostaza	<b>15,95</b>
<b>Super food 2.0</b> aguacate, espinaca, kale, calabaza, garbanzas, chia, alcachofa cebolla confitada, tomate en rama	<b>15,50</b>

## SOPAS

<b>Tomate</b> anchoas, tomate confitado, parmesano crujiente emulsión de albahaca	<b>9,95</b>
<b>Tom ka kai</b> pollo, leche de coco, cilantro, champiñones, brotes de soja	<b>10,95</b>

## ENTRANTES CALIENTES DE NUESTRO MAR

<b>Mejillones</b> a la marinera o estilo tailandés	<b>15,95</b>
<b>Langostinos en panko</b> sésamo, lima, cayena, espuma de cítricos	<b>16,95</b>
<b>Gambónes al ajillo</b> ajo, perejil, cebolla, cítricos, hierbas	<b>6/9/12 unid 15,95/21,95/28,95</b>

## CAVIAR

<b>Beluga</b> Blinis, creme fraiche	<b>30/50 gr. 95,00/155,00</b>
--	-------------------------------

## OSTRAS Y MARISCOS

<b>Perla de Valencia No 1</b>	<b>und. 5,40</b>
<b>Gillardeau (Francia) No 1</b>	<b>und. 5,40</b>
<b>Bogavante</b>	<b>500 gr. 42,50</b>
<b>Langosta</b> de zona Ibiza, estilo thai o marinera	<b>p.kilo 125,00</b>
<b>Gambas rojas</b> plancha o hervido	<b>p.kilo 180,00</b>
<b>Cangrejo Real</b> frío sobre hielo, a la barbacoa o estilo Thai	<b>100 gr. 22,00</b>

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

# REPUBLIC

## SIGNATURES BY REPUBLIC

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

<b>Sabor de Republic</b> un paseo por nuestra gastronomía, 11 platos	<b>p.p. 75,00</b>
<b>Chateaubriand hecho en la mesa</b> salsa pimienta, bearnesa, chimichurri	<b>225 gr. p.p. 32,50</b>
<b>Solomillo de ternera angus a la sal</b> salsa pimienta, bearnesa, chimichurri	<b>225 gr. p.p. 57,50</b>
<b>Lubina entera</b> a la sal o a la marinera	<b>p. kilo p.p. 59,95</b>
<b>Bandeja degustación by Republic</b> gambas, steak tartar, jamón ibérico, ostras california maki, sashimi de salmón & atún	<b>p.p. 27,95</b>

## CARNE CLARO QUE SI

<b>Hamburguesa de Angus beef</b> double cheese bacon, mermelada de tomate salsa joppie, cebolla caramelizada	<b>225 gr. 19,95</b>
<b>Rib eye angus</b> chimichurri, alcachofa, tomate en rama	<b>300 gr. 33,95</b>
<b>Solomillo de ternera</b> salsa bearnesa, pimienta de padrón, tomate en rama	<b>200 gr. 31,95</b>
<b>Solomillo de ternera Rossini</b> foie gras, salsa de madeira, trufa negra, espárragos verdes	<b>34,95</b>
<b>Pierna de cordero asado</b> finas hierbas, mil hojas de patatas trufadas, salsa de su jugo	<b>28,50</b>
<b>Surf and turf</b> 1/2 bogavante, solomillo de ternera, salsa bearnesa alcachofa, tomate rama	<b>45,00</b>

## TARTAR

<b>Steak tartar</b> 29,95 clásico preparado en la mesa	<b>Atún yellow fin</b> 32,50 huevo pochado, trufa negra focaccia tostada
---	---

## ITALIA

<b>Ravioli "burro e salvia"</b> rúcula, espinacas, tomate rama, parmesano	<b>18,95</b>
<b>Linguini "frutti di mare"</b> mejillones, gambas, sepia, perejil, vino blanco	<b>23,95</b>
<b>Risotto "mare y monte"</b> gambas, trufa negra, boletus, almejas, mejillones	<b>26,95</b>

## GUARNICIONES

<b>Patatas fritas</b>	<b>4,95</b>
<b>Patatas baby</b> romero, laurel, ajo asado	<b>6,50</b>
<b>Verduras</b> mantequilla de paris	<b>6,95</b>
<b>Boniato</b> mayonesa de trufa fresca, parmesan	<b>6,50</b>

## PESCADO POR SUPUESTO

<b>Nuestro famoso fish &amp; chips</b> salsa tartar, puré de guisantes, tomate a la plancha	<b>19,95</b>
<b>Atún yellow fin del mediterráneo</b> espuma de cítricos, tomate rama confitada, alcachofas en tempura	<b>200 gr. 31,50</b>
<b>Filete de lubina de nuestro mar</b> a la marinera, gambas, mejillones, pulpo, salsa marinera	<b>29,95</b>
<b>Pulpo a la brasa</b> parmentier de patatas, alcachofa, tomate rama	<b>28,95</b>
<b>Lenguado holandesa a la meunière</b> alcaparras, mantequilla, perejil	<b>34,95</b>
<b>Filete de salmón</b> costra de perejil-coco, salsa soja naranja, tortellini de gambas	<b>26,95</b>
<b>Pescado salvaje</b> a la marinera o plancha, verduras	<b>consultar disponibilidad</b>

## ESQUINA ASIÁTICA

<b>Dim sum al vapor</b> 4 sabores, salsa de soja, salsa agridulce	<b>15,95</b>
<b>Gyozas "raviolis japoneses"</b> curry verde, cebolla crujiente, parmesano, brotes cilantro	<b>18,95</b>
<b>Gyozas de pollo al vapor</b> salsa soja y agridulce	<b>17,95</b>
<b>Tataki de atún</b> marinado, wakame, jengibre rosa, brotes de soja, crujiente de banana	<b>28,50</b>
<b>Curry rojo tailandés</b> langostinos, paksoy, arroz basmati, brotes de soja, flores de cilantro	<b>23,95</b>
<b>Curry verde de pollo</b> arroz basmati, champiñones, berenjena, cilantro, pan de gambas	<b>23,95</b>
<b>Sateh de pollo</b> suprema de pollo rural, salsa de cacahuetes, cebolla crujiente brotes de soja, arroz frito	<b>23,95</b>
<b>Peking duck</b> salsa hoisin, crepe mandarin, cebolla tierna, pepino agridulce	<b>23,95</b>
<b>Lubina entera</b> frita estilo Bangkok, ensalada mango, cilantro, verduras crujientes	<b>400/600 gr. 28,95</b>

## NIKKEI / JAPON

<b>Bandeja Japonesa 2.0</b> nigiri de corvina, nigiri de ternera picante, nigiri de vieira spicy tuna roll, temaki de lubina, california maki de salmón sashimi de salmón, atún yellow fin, vieir	<b>min. 2 pers. p.p. 47,50</b>
<b>Spicy tuna roll</b> aguacate, langostino al vapor, mayonesa de kosho yuzu cobertura de atún	<b>8 unid. 19,95</b>
<b>California maki</b> salmón, aguacate, pepino, mayonesa de pimentón ahumado	<b>8 unid. 19,95</b>
<b>Nigiri salmón</b> salmón quemado, huevos de salmón, cebollino, sésamo	<b>6 unid. 19,95</b>
<b>Sashimi mixta</b> atún, salmón, corvina, vieira, salsa de soja, jengibre japonés wakame, mayonesa de wasabi	<b>15 unid. 23,95</b>
<b>Poke bowl</b> atún, salmón, corvina o los 3, 3 salsas	<b>23,95</b>
<b>Nigiri de anguila ahumado</b> teriyaki, foie gras, azúcar moreno	<b>6 unid. 22,50</b>
<b>Uramaki en tempura</b> tartar de atún yellow fin, huevos de salmón	<b>8 unid. 24,50</b>

## CEVICHE

<b>Ceviche de atún yellow fin, o salmón o mixta</b> leche de tigre, pimientos, lima, cilantro, cebolla roja	<b>23,95</b>
--	--------------