

Entrantes

Tosta Santoña

Tapenade de pimientos del piquillo, anchoas del cantábrico y pimientos del padrón

9

Tartar de Aguacate

Con tomate y aliñado con mayonesa de soja

12

Tartar de Salmón

Con aguacate y mango, macerado en soja, Mirin y aceite de sésamo

16

Tartar de Atún

Macerado en soja y con aguacate y tomate

19

Cocktail de Langostinos

Crema de aguacate, salsa rosa y langostinos cocidos

12

Mollejas Argentinas

Con pimientos caramelizados y mayonesa con chimichurri

18

Bienvenidos

Cocinar es una de las demostraciones de afecto más sinceras. Por eso es importante rodearse de los productos y los recursos humanos más nobles para conseguirlo.

A los pies del Mar Mediterráneo, ponemos toda nuestra pasión y entrega para hacerlos sentir como en casa.

Gracias por compartir junto a nosotros
vuestros momentos,



¡ABIERTOS TODO EL AÑO!

¿Tenés un evento?

Consultá nuestros menús

ENSALADAS

La Frontera

Brotes variados, tomate cherry, aguacate, mango y cebolla morada

13

Burratina

Burratina italiana, rúcula, tomate semi-dry y vinagre balsámico

12

La Ucraniana

Patatas, zanahoria, guisantes, langostinos, cebolla, mayonesa de Pil-Pil y perlas de pimentón ahumado

12

La Fresquita

Helado de apio y lima, endivia morada, aguacate, manzana verde, piñones y frambuesa

15

La Cabrona

Queso de cabra, helado de tomate en rama, brotes variados, tomate cherry, nueces, pasas y vinagreta de almendras

14

ALGO DE NUESTRO *Mar*

Espeto de Sardinas

6

Almejas o Coquinas

15

Mejillones Cocidos

CONSULTAR

Pil Pil

12

Jibia Especial

Al wok con crema de mariscos, cebolla, gambas y mejillones

18

Rosada

250gr cocinados a baja temperatura, con crema de almejas, gambas, ajo y perejil

18

Vieiras

Con puré negro de chirivía y setas caramelizadas

19

NUESTRAS *Paellas*

Precios por persona. Mínimo para dos personas

De Mariscos

Con cigalas, mejillones y langostinos

18

Mixta

Con langostinos y carne de cerdo

15

De Arroz Negro

Con chanquetes y nuestro alioli casero

16

NUESTRAS Frituras

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN	
Adobo	7,5	12	
Boquerones fritos	7,5	12	
Boquerones al limón	8	13	
Calamares	8	14	
Chanquetes	7	11	
Rosada frita	7,5	13	
Puntillitas	7,5	13	

LAS ESTRELLAS De La Casa

Ravioli
Queso de ricotta, burrata y espinacas

Tagliatelle
Con almejas, vino blanco, ajo y perejil

Pata de Pulpo
250 gr con puré de Boniato y mayonesa de Kimchi

Calamar Nacional
Espetado y con guarnición del chef

Salmón
250 gr de salmón semi-salvaje con puré de guisantes, cocinado a baja temperatura

Atún rojo de Almadraba
Macerado en soja, Mirin y aceite de sésamo, con puré de pimientos rojos y aguacate asado

PARA LOS Peques

Nuggets de pollo

Macarrones con tomate

ALGO DE NUESTRA Tierra

Hamburguesa La Frontera 200 gr de Buey, con queso de cabra, cebolla caramelizada, bacon crujiente, brotes variados y AliOli de ajo negro	15
Pluma Ibérica de Bellota Parte superior del lomo 100% Bellota, cocinado a la brasa acompañado de verduras deluxe	28
Entraña 300gr Ternera argentina criado a grano con guarnición del chef	26
Vacio de Ternera 300gr de Ternera argentina, a la brasa con guarnición del chef	28
Ojo de Bife 350gr de Angus premium argentina, a la brasa acompañado de verduras deluxe	31

POSTRES

18	Tiramisú	7,5
17	Piña Caramelizada	7
28	Con helado de vainilla y crocante	
4,5/100gr	Tarta de queso	8
23	Con crema de dulce leche y sirope de chocolate	
29	Panna Cotta La Frontera	7,5
	Bizcocho de Zanahoria y Nueces	9
	Con almíbar de anís estrellado y helado de mascarpone	

Pan con mantequilla Por unidad 1€



= NUESTRAS ESPECIALIDADES



HACÉ TU RESERVA

+34 605 31 03 51