

# 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 Cabróna

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

<b>Ravioli</b> <i>Queso de ricotta, burrata y espinacas</i>	18
<b>Tagliatelle</b> <i>Con almejas, vino blanco, ajo y perejil</i>	17
<b>Pata de Pulpo</b> <i>250 gr con puré de Boniato y mayonesa de Kimchi</i>	28
<b>Calamar Nacional</b> <i>Espetado y con guarnición del chef</i>	4,5/100gr
 <b>Salmón</b> <i>250 gr de salmón semi-salvaje con puré de guisantes, cocinado a baja temperatura</i>	23
 <b>Atún rojo de Almadraza</b> <i>Macerado en soja, Mirin y aceite de sésamo, con puré de pimientos rojos y aguacate asado</i>	29



## PARA LOS *Peques*

Nuggets de pollo	10
Macarrones con tomate	9

## ALGO DE NUESTRA *Tierra*

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

## POSTRES

 <b>Tiramisú</b>	7,5
<b>Piña Caramelizada</b> <i>Con helado de vainilla y crocante</i>	7
 <b>Tarta de queso</b> <i>Con crema de dulce leche y sirope de chocolate</i>	8
<b>Panna Cotta La Frontera</b>	7,5
<b>Biscocho de Zanahoria y Nueces</b> <i>Con almibar de anís estrellado y helado de mascarpone</i>	9

Pan con mantequilla Por unidad **1€**



= NUESTRAS ESPECIALIDADES



HACÉ TU RESERVA

**+34 605 31 03 51**