

Sa Capella

Carta de comida

Food menu

Nuestros crudos para compartir

Our crudos to share

Ostras Poget, Super especial n.2 (por unidad)	10
<i>Poget Oysters, super Special n.2 (per unit.)</i>	
Jurel de Galicia en escabeche	33
<i>Galician horse mackerel in escabeche marinade</i>	
Carpaccio de ventresca de atún Bluefin	51
<i>Bluefin Tuna belly carpaccio</i>	
Steak tartar	36
<i>Steak tartar</i>	

Nuestros entrantes para compartir

Our appetizers to share

Cecina de Wagyu y nuestro pan con tomate	50
<i>Wagyu smoked meat and our bread with tomato</i>	
Jamón Ibérico 5 Jotas	50
<i>5 Jotas Iberian ham</i>	
Pastrami casero con encurtidos y pan de masa madre	31
<i>Homemade pastrami with pickles and sourdough bread</i>	
Viera gallega a la brasa con beurre blanc	30
<i>Grilled Galician scallop with beurre blanc</i>	
Almejas de la ría a la brasa en salsa verde	44
<i>Grilled clams with green sauce</i>	
Calamar de la isla a la brasa	38
<i>Grilled squid from the island</i>	
Cigalas del Mediterráneo a la brasa	29€/100gr
<i>Grilled Mediterranean Langoustines</i>	
Mollejas de Black Angus al limón asadas al Horno de leña	24
<i>Citrus marinated roasted Black Angus sweetbreads</i>	
Ensalada Capella	24
<i>Capella salad</i>	

Especialidades de nuestra brasa *Specialties from our grill*

Del huerto / *From the garden*

Berenjena con stracciatella, kalamata, alcaparra y confitura de tomate <i>Aubergine with stracciatella, kalamata, capers & tomato compote</i>	24
Alcachofas de la isla <i>Local artichokes</i>	24
Mini champiñones de botón a la brasa <i>Grilled button mushrooms</i>	22
Coliflor a la brasa y parmesano <i>Grilled cauliflower & parmesan cheese</i>	24
Hinojo a la brasa con crema de queso de cabra <i>Grilled fennel with goat's cheese cream</i>	23
Pimientos asados <i>Roasted red peppers</i>	18
Puerro a la brasa con Rumescu <i>Grilled leek with romesco sauce</i>	24
Risotto de calabaza y queso Idiazabal <i>Pumpkin risotto with Idiazabal cheese</i>	34

Del campo / *From the land*

Vacío de Nebraska <i>Nebraska flank steak</i>	16€/100gr
Entraña de Nebraska <i>Nebraska skirt steak</i>	50
Lomo bajo de Wagyu Australiano <i>Australian Wagyu sirloin</i>	30€/100gr

Especialidades de nuestro horno de leña

Our wooden oven specialties

Picantón marinado con hierbas de la isla	45
<i>Picanton chicken marinated with herbs from the island</i>	
Paletilla de cordero lechal asada en el horno de leña	70
<i>Suckling lamb shoulder grilled in wood-fire oven</i>	

Del mar / From the sea

Rodaballo a la vasca	15€/100gr
<i>Basque style turbot</i>	
Rape a la brasa con Bagna Cauda	15€/100gr
<i>Grilled monkfish with Bagna Càuda</i>	

Postres

Desserts

Tarta de chocolate con sal Maldon, AOVE y brandy	14
<i>Chocolate cake with Maldon salt, EVOO & brandy</i>	
Flan de queso de cabra con caramelo de boniato	14
<i>Goat's cheese flan with sweet potato caramel</i>	
Tiramisú	15
Cova Tonka	19
<i>Amaro Montenegro, ODD Mezcal coffee, cold brew, Tonka & orange bitters</i>	