

PLATOS PRINCIPALES DE PESCADO

Todos nuestros platos de pescado se sirven con patatas amanide gratinadas al horno con aceite de olive y ajo, zanahorias glaseadas con miel, puré de guisantes y una salsa a elegir.

Todos los platos de pescado se pueden servir con una de las siguientes salsas:

- Crema agria con cebolla roja picada, eneldo y limón
- Aceite de olive extra virgen con perejil picado y chile
- Mantequilla fundida
- Salsa de mantequilla
- Salsa de mantequilla negra con limón y alcaparras

- | | |
|--|-------|
| 41. Pescado del día (consulte con su camarero/a) | 199,- |
| 42. Filetes de arenque curado tradicional «spekesild»
Servido con patatas al vapor, cebolla roja, puré de nabo, remolacha en escabeche, crema agria y eneldo. | 249,- |
| 43. Fish & Chips
Lomo de bacalao con cerveza y salsa tártara. | 249,- |
| 44. Salmon al horno con ajo, perejil y chile | 249,- |
| 45. Bacalao al horno
con mantequilla de estragón, perifollo y algas. | 279,- |
| 46. Rape al horno con ajo, perejil y chile | 349,- |
| 47. Fletán al horno
con mantequilla de estragón, perifollo y algas | 349,- |
| 48. Rodaballo al horno
con mantequilla de estragón, perifollo y algas. | 369,- |
| 49. Pez lobo al horno con ajo, perejil y chile | 289,- |
| 50. Lengüado al horno con ajo, perejil y chile | 259,- |
| 51. Merluza al horno con ajo, perejil y chile | 279,- |
| 52. Carne de ballena a la plancha | 299,- |
| 53. Aleta de raya al horno con ajo, perejil y chile | 259,- |
| 54. Perca roja al horno con ajo, perejil y chile | 279,- |
| 55. Atún a la plancha | 369,- |
| 56. Salmón salvaje al horno con ajo, perejil y chile | 359,- |
| 57. Sinfonía de pescado - elija 2-3 pescados de la lista | 379,- |

Puede pedir pescado pr. 100 gr. Rape, fletán, rodaballo, salmón salvaje y atún 139,- pr. 100 gr. Otros pescados 99,- pr. 100 gr.

FUENTES DE MARISCO

- | | |
|--|-------|
| 58. Fuente de marisco del día
(pregunte a su camarero/a por el precio y fuente del día) | |
| 59. Gambones
al grill con aceite de oliva, ajo, perejil y chile. | 379,- |
| 60. Gambas frescas, bogavante gratinado
con ajo y mejillones. | 489,- |
| 61. Gambas frescas, pinzas de buey de mar y
cangrejo real gratinados con ajo. | 499,- |
| 62. Cigalas, cangrejo real gratinado
con ajo y mejillones. | 469,- |
| 63. Cangrejo real gratinado con ajo y mejillones | 419,- |
| 64. Bogavante, cangrejo real gratinado con ajo y mejillones | 599,- |
| 65. Porción generosa de mejillones
al vapor con vino blanco, aceite de oliva, perejil y chile.
Servidos con alioli. | 219,- |
| 66. Porción generosa de mejillones con crema picante
al vapor con crema, aceite de oliva, chile picante, ajo y perejil. | 239,- |
| 67. Gambas frescas y mejillones al vapor | 289,- |
| 68. Fuente de marisco pequeña
Lo mejor de nuestra selección diaria de marisco fresco. | 499,- |
| 69. Fuente de marisco grande
Lo mejor de nuestra selección diaria de marisco fresco. | 899,- |

Nuestra selección de marisco puede ser servida fría o al vapor. Todos los platos son servidos con pan, mantequilla y mayones/alioli.



PLATOS DE FIRMA FJELLSKÅL

- Nuestro plato estrella para quienes deseen una inolvidable degustación de nuestro mejor marisco. Incluye bogavante noruego vivo, cigalas, vieiras, ostras y mejillones. Acompañado de cangrejo real fresco, gambas y pinzas de buey de mar. Recomendamos añadir caviar de esturión para cumplir la experiencia completa. Después de escoger esta fuente ya puedes sentarte y disfrutar de lo que el mar noruego tiene que ofrecerte.
70. Gran mariscada luxury (min. 2 pers.) pr. pers. 989,-

Acude a nuestro camarero/a para ordenar nuestro plato más exclusivo de marisco con bogavante noruego y cangrejo real de nuestros acuarios y vieiras vivas.

71. Gran mariscada «Ocean Royal» (min. 2 pers.) pr. pers. 1899,-

GUARNICIONES

- | | |
|---|------|
| 72. Ensalada mixta | 59,- |
| 73. Patatas al horno con aceite de oliva y ajo | 59,- |
| 74. Huevos revueltos | 59,- |
| 75. Pan de ajo | 49,- |
| 76. Porción extra de pan | 25,- |
| 77. Pan sin gluten | 25,- |
| 78. Mayonesa | 10,- |
| 79. Alioli | 29,- |
| 80. Mayonesa de mostaza | 29,- |
| 81. Crema de aguacate | 29,- |
| 82. Salsa de chile dulce | 29,- |
| 83. Mantequilla | 10,- |
| 84. Mantequilla ramson con ajo silvestre | 29,- |
| 85. Mantequilla fundida | 20,- |
| 86. Salsa de mantequilla | 29,- |
| 87. Salsa de mantequilla marron con alcaparras y limón | 29,- |
| 88. Crema agria con cebolla roja, eneldo y limón | 29,- |
| 89. Aceite de oliva virgen extra con ajo, perejil y chile | 29,- |

MENÚ



T: +47 989 05 898

E: booking@fjellskaal.no

fjellskaal.com @fjellskaal



SOPAS CASERAS «FJELLSKÅL»

1. Sopa cremosa de pescado «Fjellskål» 119,-
2. Sopa cremosa de marisco «Fjellskål» 199,-

Nuestras sopas se sirven con pan y mantequilla.

ENSALADAS

3. Ensalada de tataki de atún con vinagreta de Dijon y huevo pochado 249,-
4. Ensalada de gambas, aceite de perfollo y crema de aguacate 199,-

ENTRANTES/PLATOS PARA COMPARTIR

CAVIAR

5. Sinfonía de caviar 159,-
Cuatro tipos de caviar, servidos con pan tostado, crema agria y cebolla roja picada.
 6. Caviar de corégono blanco 299,-
Servido con pan tostado, crema agria, cebolla roja picada, eneldo y yema de huevo de codorniz.
 7. Caviar de corégono blanco y 499,-
una degustación de auténtico caviar de esturión. Servido con pan tostado, crema agria, cebolla roja picada, eneldo y yema de huevo de codorniz.
- | | | | | |
|----------------------------------|--------|--------|--------|---------|
| 8. Auténtico caviar de esturión* | 15 gr. | 30 gr. | 50 gr. | 125 gr. |
| Baerii | 450,- | 850,- | 1350,- | 2990,- |
| Esturión blanco | 490,- | 950,- | 1550,- | |
| Oscietra | 600,- | 1150,- | 1890,- | |
| Oro | 650,- | 1850,- | 2000,- | |
| Baerii/Beluga | 1150,- | 2200,- | 3590,- | |
| Beluga | 1850,- | 3700,- | 6000,- | |

Servido con pan tostado, crema agria, cebolla roja picada, eneldo y yema de huevo de codorniz. * Puede variar la cantidad y los tipos de caviar, consulte con su camarero/a.

PESCADO AHUMADO TRADICIONAL DE NUESTRO PROPIO AHUMADERO

9. Pescado ahumado desde pr. 100 gr. 99,-
 - Salmón con eneldo marinado al coñac “Gravlax”
 - Salmón ahumado en caliente con pimienta
 - Salmón ahumado al estilo tradicional
 - Trucha ahumada al estilo tradicional
 - Caballa ahumada en caliente con pimienta
 - Caballa ahumada en caliente
 - Caballa ahumada al estilo tradicional
 - Arenque ahumado en caliente
 - Bacalao ahumado al estilo tradicional
 - Fletan azul ahumado al estilo tradicional
 - Carne de ballena ahumada en caliente con pimienta .. pr. 100 gr. 119,-
 - Anguila ahumada en caliente pr. 100 gr. 169,-
 - Salmon salvaje ahumado al estilo tradicional pr. 100 gr. 179,-

La selección de ahumados se sirve con salsa de mostaza y/o crema agria con eneldo y cebolla roja. Agregue huevos revueltos por 59,-

SASHIMI – puede elegir entre nuestra selección de pescado y marisco fresco del día:

10. Salmón pr. 100 gr. 99,-
11. Trucha pr. 100 gr. 109,-
12. Atún de aleta amarilla pr. 100 gr. 149,-
13. Fletán atlántico pr. 100 gr. 149,-
14. Vieiras vivas pieza 179,-
15. Erizo de mar noruego pieza 159,-
16. Almeja de caoba pieza 199,-
17. Sinfonía de sashimi 2-4 pers. 990,-
Una selección de los mejores mariscos disponibles del día, servidos como sashimi.

Todo nuestro sashimi se sirve con salsa de soja, jengibre y wasabi. Puede añadir caviar de nuestra selección a su sashimi, consulte pág. 2.

MARISCOS

18. Gambas frescas, mayonesa/alioli y limón 189,-
19. Tostada Fjellskål «Skagen» 179,-
Se sirve con pan, corégono blanco, eneldo y limón.
20. Pinzas frescas de buey de mar, mayonesa de mostaza y limón 75,-
21. Pinzas frescas de buey de mar XXL** mayonesa de mostaza y limón ... 85,-

** De temporada, consulte con su camarero.

22. Cangrejo de roca, 189,-
mayonesa de mostaza y limón, se sirve frío o al vapor.
23. Mejillones 129,-
al vapor con vino blanco, aceite de oliva, ajo, perejil y chile. Servido con alioli.
24. Mejillones con crema picante 139,-
al vapor con crema, aceite de olive, chile picante, ajo y perejil.
25. Vieiras vivas unidad 149,-
al horno con mantequilla de estragón, perfollo y algas coronada con ajo y queso parmesano.
26. Vieiras congeladas en alta mar unidad 89,-
al horno con mantequilla de estragón, perfollo y algas coronada con ajo y queso parmesano.
27. Cangrejo real gratinado con ajo- y aceite de chile ... per 100 gr. 139,-
El cangrejo real también se puede servir natural, frío y al vapor.

OSTRAS

28. Ostras francesas de Bretaña unidad 49,-
29. Ostras noruegas salvajes del pacífico unidad 69,-
30. Ostras planas noruegas (grandes) unidad 89,-
31. Ostras planas noruegas (extra grandes) unidad 99,-

Puede agregar caviar a sus ostras para potenciar el sabor umami, recomendamos el esturión blanco o puede consultar en pág. 2. Servidas sobre hielo con limón.

Salsas para las ostras:

- Tabasco
- Salsa Mignonette
- Salsa Mignonette y granada

Las ostras pueden ser servidas al horno con mantequilla de estragón, perfollo y algas, coronadas con queso parmesano por 10,- unidad.

VIVO DE NUESTROS ACUARIOS

32. Bogavante noruego (min. 600 gr. unidad) pr. 100 gr. 129,-
Se puede servir la cola del bogavante como sashimi por 150,- cada cola.
33. Cigalas pr. 100 gr. 89,-
Se puede servir la cola de las cigalas como sashimi por 50,- cada cola.
34. Cangrejo real pr. kg. 1399,-

Acompañe a su camarero para escoger el marisco que desee. Su marisco se preparará a su gusto.

Recomendaciones Fjellskål:

- Al vapor.
- Al vapor con mantequilla de hierbas o aceite de ajo.
- Al grill con aceite de oliva con ajo, chile y perejil.

El marisco se sirve con pan, mantequilla, limón y mayonesa o alioli.

PESCADO ENTERO AL HORNO

35. Rodaballo pr. 100 gr. 99,-
36. Fletán pequeño pr. 100 gr. 99,-
37. Lenguado pr. 100 gr. 79,-
38. Trucha de montaña o ártica pr. 100 gr. 79,-
39. Perca roja pr. 100 gr. 79,-
40. Caballa (estacional) pr. 100 gr. 79,-

Todo el pescado al horno está marinado con aceite de oliva, ajo, perejil y chile. Se sirve con patatas amanide gratinadas al horno con aceite de olive y ajo, zanahorias glaseadas con miel, puré de guisantes y una salsa a elegir.

