



IVA Inclòs

Per compartir

Ostres franceses del Marennes selecció spéciale Daniel Sorlut - 4,60 € / Unitat 🐚

Filets d'anxova del Cantàbric doble zero (4 unitats) amb arbecuines i ametlles salades - 14,00 € 🐟 🍷 🍷

Matrimoni d'anxoves del Cantàbric i seitó marinat a casa - 13,00 € 🍷 🍷 🍷

100 gr. d'espatlla de pernil Joselito 100% ibèric - 24,00 €

Croquetes de pollastre rostit (6 unitats) - 11,00 € 🍷 🍷 🍷

Mini croquetes de gamba vermella (8 unitats) - 12,00 € 🍷 🍷 🍷

Croquetes de ceps (6 unitats) - 12,00 € 🍷 🍷 🍷

Pota de pop a la brasa sobre *parmentier* de patata - 23,00 € 🍷 🍷 🍷

Xips de carxofa - 14,00 € 🍷

Calamars a l'andalusa - 18,00 € 🍷 🍷 🍷

Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra - 3,80 € 🍷

Entrants

Amanida verda de temporada amb tomàquet, alvocat i anacards - 11,00 € 🍷

Amanida de bacallà amb olives de kalamata i romesco - 11,50 € 🍷 🍷 🍷

Amanida de llagostins a baixa temperatura, fonoll i tàrtara - 11,50 € 🍷 🍷 🍷

Amanida Cop de puny: tomàquet del Maresme, ceba i ventresca de tonyina *Peñita* - 12,50 € 🍷 🍷

Tàrtar de tonyina i alvocat amb maionesa de wasabi - 17,50 € 🍷 🍷 🍷 🍷

La Burrata di Bufala D.O.P Puglia amb tomàquets i sardina fumada - 18,00 € 🍷 🍷 🍷

Raviolone farcit d'espínacs i ricotta al pesto vermell - 16,00 € 🍷 🍷 🍷

Cloïsses gallegues a la marinera - 19,50 € 🍷 🍷

Musclos al vapor amb aroma de romaní - 11,50 € 🍷 🍷

Musclos a la marinera - 13,50 € 🍷 🍷

Extres

Guarnició de patates a la farigola - 6,00 €

Guarnició de verdures al forn - 6,00 €

Guarnició de patates fregides - 6,00 €

Salsa (allíoli, maionesa i/o quètxup) - 1,50 €

Formatge ratllat - 1,50 €

Arrossos

Arròs mínim per 2 persones (preu per persona) i un màxim de DOS varietats per taula (inclòs la fideuà). Tots els nostres arrossos estan elaborats amb la varietat bomba del delta "El molí d'en Rafalet"

Arròs *La Donzella* de gambes, escamarlans i calamarsos - 21,50 € 🍷 🍷 🍷

Arròs sec de verdures de temporada - 19,50 € 🍷

Fideuà de rap i escamarlà amb allíoli - 20,50 € 🍷 🍷 🍷

Arròs negre de sípia, calamars a l'andalusa i pebrots del padró amb allíoli - 20,50 € 🍷 🍷 🍷

Arròs sec de cabra de mar - 27,00 € 🍷 🍷 🍷

Arròs sec d'escamarlans doble zero - 29,50 € 🍷 🍷 🍷

Arròs caldós de llamàntol blau del mar Cantàbric - 31,00 € 🍷 🍷 🍷

Arròs de llagosta amb cloïsses - 36,00 € 🍷 🍷 🍷

Peixos

Tall de peix a la brasa amb verduretes o patates a la farigola: 🐟

- Rap - 23,00 €
- Turbot - 23,00 €

Morro de bacallà gratinat amb pebrot del piquillo - 22,00 € 🍷 🍷 🍷

Peça sencera de peix fresc feta al forn de carbó: 🐟

- Llobarro - 62,00 € / Kg.
- Turbot - 67,00 € / Kg.
- Gall de Sant Pere - 73,00 € / Kg.

Carns

Steak tartar de vedella de Girona amb patates fregides - 25,00 € 🍷 🍷 🍷

Costelletes de xai amb chimichurri - 23,50 € 🍷 🍷

Filet de vedella de Girona a la brasa amb patates fregides - 25,00 € 🍷 🍷 🍷

Espatlla de cabrit a baixa temperatura acabada al forn de carbó - 25,50 € 🍷 🍷

El famós chuletón de vaca Frisona de Girona (750 gr.) - 58,00 € 🍷 🍷

- | | | |
|-------------|---------------|-----------|
| 🐚 Crustacis | 🐟 Peix | 🍷 Llet |
| 🌾 Sèsam | 🍷 Mol·luscs | 🍷 Sulfits |
| 🍷 Nous | 🍷 Mostassa | 🍷 Soja |
| 🍷 Gluten | 🍷 Api | 🍷 Tramús |
| 🍷 Ou | 🍷 Fruits secs | |