

## Per compartir

Ostres franceses del Marennes selecció spéciale Daniel Sorlut - 4,80 € / unitat

Filets d'anxova del Cantàbric doble zero (4 unitats) amb arbequines i ametlles salades - 15,00 €

Matrimoni d'anxoves del Cantàbric i seitó marinat a casa - 14,00 €

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

Croquetes de pollastre rostit (6 unitats) - 13,00 €

Mini croquetes de gamba vermella (8 unitats) - 13,50 €

Croquetes de ceps (6 unitats) - 13,50 €

Pota de pop a la brasa sobre *parmentier* de patata - 24,00 €

Bunyols de bacallà (6 unitats) - 14,00 €

Calamars a l'andalusa - 19,50 €

Pa de vidre de Can Bertran amb tomàquet i oli d'oliva verge extra - 3,90 €

Pa barrot artesà de Can Bertran - 3,20 €

## Entrants

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

Amanida de llagostins a baixa temperatura, fonoll i tàrtara - 12,50 €

Amanida d'espínacs, formatge blau, pinyons i vinagreta agredolça - 11,50 €

Amanida Cop de puny: tomàquet del Maresme, ceba i ventresca de tonyina *Peñita* - 13,50 €

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

Tàrtar de tonyina i alvocat amb maionesa de wasabi - 19,50 €

Pasta nero de sípia "frutti di mare" al pesto vermell - 16,00 €

Canaló de rostit de vedella, porc i pollastre amb beixamel - 17,50 €

Cloïsses gallegues a la marinera - 19,50 €

Musclos al vapor amb aroma de romaní - 12,50 €

Musclos a la marinera - 14,50 €

## Carns

Steak tartar de vedella de Girona amb patates fregides - 26,00 €

Costelletes de xai amb patates fregides - 23,50 €

Filet de vedella de Girona a la brasa amb patates fregides - 26,00 €

Espatlla de cabrit a baixa temperatura amb patates a la farigola acabada al forn de carbó - 25,50 €

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

10% IVA Inclòs

## Arrossos i Fideuà

Arròs mínim per 2 persones (preu per persona) i un màxim de 2 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 - 23,00 €

Arròs sec de verdures de temporada - 19,50 €

Fideuà de rap i escamarlà amb allioli - 22,00 €

Fideuà de pop a la Gallega amb allioli - 26,00€

Arròs negre de sípia, calamars a l'andalusa i pebrots del padró amb allioli - 22,00 €

Arròs sec de cabra de mar - 28,00 €

Arròs caldós de llamàntol blau del mar Cantàbric - 32,00 €

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 - 25,00 €

Peça sencera de peix fresc feta al forn de carbó:

- Llobarro - 68,00 € / Kg
- Pagell 68,00 € / Kg
- Pagre 68,00 € / Kg
- Turbot - 88,00 € / Kg
- Gall de Sant Pere - 78,00 € / Kg
- Escórpora fregida - 88,00 € / Kg

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

## Extres

Guarnició de patates a la farigola - 6,00 €

Guarnició de verdures al forn - 6,00 €

Guarnició de patates fregides - 6,00 €

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

