

Para compartir

Ostras francesas del Marennese selección
spéciale Daniel Sorlut - 4,90 € / unidad

Filetes de anchoa del Cantábrico doble cero (4 unidades)
con arvequinas y almendras saladas - 15,00 €

Matrimonio de anchoas del Cantábrico y boquerones
marinados en casa - 14,00 €

Chips de alcachofa - 14,00 €

100 gr. De paleta de jamón Joselito 100% ibérico - 24,00 €

Croquetas de pollo asado (6 unidades) - 13,00 €

Mini croquetas de gamba roja (8 unidades) - 13,50 €

Mini croquetas de Ceps (8 unidades) - 13,50 €

Pata de pulpo a la brasa sobre *parmentier* de patata - 24,00 €

Calamares a la andaluza - 19,50 €

Pan de coca de Can Bertran con tomate
y aceite de oliva virgen extra - 3,90 €

Pan *Barrot* artesano de Can Bertran - 3,20 €

Entrantes

Ensalada verde de temporada con tomate,
aguacate y anacardos - 11,00 €

Ensalada de langostinos a baja temperatura,
hinojo y salsa tártara - 12,50 €

Timbal de remolacha, endivias, queso fresco
y aceite de pistacho - 12,50 €

Ensalada "*Cop de puny*" con tomate del Maresme,
cebolla y ventresca de atún *Peñita* - 13,50 €

La *Burrata di Bufala* D.O.P Puglia
con tomate y sardina ahumada - 18,00 €

Carpaccio de lubina marinada en casa,
vieiras i vinagreta de cítricos - 21,50 €

Tartar de atún y aguacate con mayonesa de wasabi - 19,50 €

Canelón de asado de ternera, cerdo y pollo con bechamel - 17,50 €

Almejas gallegas a la marinera - 19,50 €

Mejillones al vapor con aroma de romero - 12,50 €

Mejillones a la marinera - 14,50 €

Carnes

Steak tartar de ternera de Girona con patatas fritas - 26,00 €

Costillas de cordero de Aragón con patatas fritas - 24,50 €

Solomillo de ternera de Girona a la brasa con salsa de Oporto
y patatas fritas - 26,00 €

Paletilla de cabrito a baja temperatura terminada en el horno de carbón
con patatas al tomillo - 25,50 €

El famoso chuletón de vaca Frisona de Girona (750 gr.) - 59,00 €

10% IVA Incluido

Arroces y Fideuà

Arroz mínimo para 2 personas (precio por persona) y un máximo de 2 variedades
por mesa (Fideuà incluida). Todos nuestros arroces están elaborados
con variedad "Bomba del Delta, El molino de Rafelet"

Arroz *La Donzella* con gambas, cigalas y calamaritos - 23,00 €

Arroz seco de verduras de temporada - 19,50 €

Fideuà de rape y cigala con *alloli* - 22,00 €

Fideuà de pulpo a la Gallega con *alloli* de pimentón rojo - 26,00€

Arroz negro con calamares a la andaluza,
pimientos del padrón y *alloli* - 22,00 €

Arroz seco de centolla y almejas - 28,00 €

Arroz "de clòsques" (Zamburiña, navaja y almeja) - 29,50 €

Arroz caldoso de bogavante azul del Cantábrico - 32,00 €

Pescados

Morro de bacalao gratinado con pimientos del piquillo - 22,00 €

Corte de pescado a la brasa con verduritas o patatas al tomillo:

- Rape - 23,00 €
- Rodaballo - 25,00 €

Pieza entera de pescado fresco hecho al horno de carbón
con guarnición de verdura i patatas al tomillo:

- Lubina - 68,00 € / Kg
- Pagel - 68,00 € / Kg
- Rodaballo - 88,00 € / Kg
- Pez de San Pedro - 78,00 € / Kg

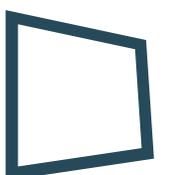
Extras

Guarnición de patatas al tomillo - 6,00 €

Guarnición de verduras al horno - 6,00 €

Guarnición de patatas fritas - 6,00 €

Salsa *alloli*, mayonesa y/o ketchup - 1,50 €



donzella[®]
de la Costa