

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR

FREDS/FRÍOS

Carpaccio de gambes amb oli de tòfona i pebre rosa <i>Carpaccio de gambas con aceite de trufas y pimienta rosa</i>	19,90€
Amanida de Salmó, fruita de temporada i vinagreta d'Anet <i>Ensalada de Salmón, fruta de temporada y vinagreta de Eneldo</i>	12,00€
Amanida de llagostins <i>Ensalada de langostinos</i>	12,50€
Amanida de foie i fruits vermells <i>Ensalada de foie y Frutos rojos</i>	14,00€
Terrina tradicional de foie micuit acompanyat de mermelada de tomàquet y Masala <i>Tarrina tradicional de foie micuit acompañado de mermelada de tomate y Masala</i>	19,00€
Anxoves del Cantàbric amb pa amb tomàquet <i>Anchoas del Cantábrico con pan con tomate</i>	23,50€
Pernil ibèric Señorío de Montero 100% Bellota (No creuat) amb pa de coca. <i>Jamón ibérico Señorío de Montero 100% Bellota (No cruzado) con pan de coca.</i>	24,00€
Pa de coca amb tomàquet <i>Pan de coca con tomate de parra</i>	2,50€
Cargols de punxa amb vinagreta de verdures <i>Cañiñas con vinagreta de verduras</i>	15,50€
Tartar de tonyina amb caviar de salmó <i>Tartar de atún con caviar de salmón</i>	14,25€
Gaspacho de Llagostins <i>Gaspacho de Langostinos</i>	18,50€

CALENTS/CALIENTES

Bombons de Bacallà <i>Bombones de Bacalao</i>	10,50€
Sopa de peix <i>Sopa de pescado</i>	13,25€
Gambes de la costa a la planxa <i>Gambas de la costa a la plancha</i>	32,25€
Xipirons fregits <i>Chipirones fritos</i>	8,50€
Peixet de llotja fregit <i>Pescadito de lonja frito</i>	14,00€
Croquetes de llobarro i gambes (6 u.) <i>Croquetas de lubina y gambas (6 uní.)</i>	11,60€
Croquetes de Vieira (6 u.) <i>Croquetas de Vieira (6 u)</i>	12,50€
Musclos al vapor , marinera o picante / Mejillones al vapor, marinera o picantes	10,00€
Cloïsses de granja a la marinera <i>Almejas de cultivo a la marinera</i>	10,40€
Navalles a la planxa /Navajas a la plancha	15,00€
Calamars de platja amb la seva tinta <i>Calamares de playa en su tinta</i>	10,50€
Mil fulls d'albergínies i foie amb reducció de vi Malbec <i>Mil hojas de berenjenas y foie con reducción de vino Malbec</i>	17,00€

ARROSSOS / ARROCES

(Mínimo 2 personas - 20 min aprox.)

Paella a la Marínera	16,80€
Paella de Pop y Cloïsses	19,50€
<i>Paella de Pulpo y Almejas</i>	
Arròs caldós de llamàntol	25,90€
<i>Arroz caldoso de bogavante</i>	
Arròs negre	15,95€
<i>Arroz negro</i>	15,25€
Fideuà marínera	
	15,25€
Fideuà negra	
	17,80€
Arròs del senyoret	
<i>Arroz del "senyoret"</i>	16,95€
Arròs caldós de bacallà	
<i>Arroz caldoso de bacalao</i>	17,95€
Arròs caldós de sípia i escamarlans	
<i>Arroz caldoso de sepia y cigalas</i>	19,00€
Arròs Mar i Muntanya	
<i>Arroz de Mar y Montaña</i>	18,00€
Arròs a la Bruta	
<i>Arroz a la Bruta</i>	15,95€
Arròs de verdures	
<i>Arroz de verduras</i>	21,00€
Arròs cremós de calamar i gambes	
<i>Arroz meloso de calamar y gambas</i>	

SEGONS / SEGUNDOS

Orada a la sal (per 2 pers.) / Dorada a la sal (para 2 pers.)	28,50€ c/u
Orada amb patata al forn / Dorada con patata al horno	27,35€
Tataki de tonyina "Yellowfin" amb tempura de verdures i salsa tediyaki	18,65€
<i>Tataki de atún "Yellowfin" con tempura de verduras y salsa tediyaki</i>	
All cremat de turbot de costa / "All cremat" de rodaballo de costa	26,30€
Turbot a la Donostiarra / Rodaballo a la Donostiarra	25,50€
Mariscada de l'Acqua / Mariscada del Acqua	60,00€
<i>(Bogavante, gamba roja, gamba langostinera, cigala, mejillones, almejas, navajas, cañaillas)</i>	
Lenguado a la meuniere	33,50€
Salmó en Papillotte	14,50€
Sarsuela de peix i marisc de la llotja	22,50€
<i>Zarzuela de pescado y marisco de la lonja</i>	
Medallons de rap amb compota de tomàquet i chips de porro i bolets	17,95€
<i>Medallones de rape con compota de tomate y chips de puerro y setas</i>	
Suquet de rap del Garraf / Suquet de rape del Garraf	26,95€
Llamàntol amb seba / Bogavante encebollado	25,00€
Bacallà confitat amb mermelada de tomàquet i reducció de Pedro Ximénez	18,75€
<i>Bacalao confitado con mermelada de tomate y reducción de Pedro Ximénez</i>	
Filet de vedella envetada amb reducció de Malbec (Extra foie 5,00.-€)	24,50€
<i>Solomillo de ternera veteadada con reducción de Malbec (Extra foie 5,00.-€)</i>	
Steak tartar	24,10€
Entrecotte al gust (Pimienta o Roquefort)	22,00€
<i>Entrecotte al gusto (Pimienta o Roquefort)</i>	
Cua de Bou guisat amb reducció d'Oporto	14,50€
<i>Rabo de Buey guisado con reducción de Oporto</i>	

