

Entrants

Filet d'anxova del Cantàbric amb oli d'oliva verge extra, 6 u.	19,80
Bunyols de bacallà d'Islàndia, al nostre punt de sal, 6 u.	19,80
Croquetes de pollastre rostit i carn d'olla, 6 u.	18,00
Mi-cuit de fetge de rap marinat amb sake i llima	16,00

A la tardor

de Can Fisas i de Cal Rosset del Baix Llobregat

Escarola i api amb romesco, anxova, tonyina salada, olives i magrana	18,00
Tàrtar de bacallà i empedrat de fesols de Santa Pau	20,00
Verdures de tardor: brócoli, carabassa i coliflor. Arrebossades o a la brasa	19,00

Cullera

Sopa de peix amb fideus i trossets peix	18,00
Mongetes del ganxet amb espardenyes	41,00

Closques

de Mariscos Laureano de Cambados i del Rasquera de la Ràpita

Musclos amb vi blanc i pebre rosa	17,00
Una ostra especial gallega amb most de xarel·lo de Can Llopart i perla de vinagre	6,00

Marisc

de Peixos Montía del Mercat de la Unió, Poblenou

Allada de gambeta blanca de la Barceloneta	19,00
Calamar arrebossat amb ceba morada laminada	27,00
Encenalls de sípia de Tarragona, botifarra negra i cansalada amb ou ferrat	23,00
Espardenya de Benicarló a la planxa coberta de vel ibèric	56,00
Llagostins de La Ràpita al vapor amb mahonesa	35,00
Pop de Tarragona amb puré de moniato i sobrassada de porc negre	26,00
Xipiró de La Ràpita saltat	34,00
Freginada de calamar, gambeta blanca i xipiró	34,00

Una llesca de pa:

2,70

De pagès. Torrada amb tomàquet. Torrada amb allioli. Torrada apte per celíacs

Arròs a la cassola

del Molí de Rafelet de Deltaebre

Pescadors de sípia amb galtes de peix, musclos i brócoli	28,00
Caldós de bosc de tardor amb crestó i bolets	29,00
Vegetal de tardor amb fredolic, carabassa, codony i moniato blanc	26,00
Paella de calamar, gamba blanca i musclo - mínim dues racions	31,00

Fideus

de Pastes Sanmartí de Caldes de Montbuí

Rossos amb all i oli a la manera de Cambrils	22,00
Picada de pescador, rap i sípia segons en Martí dels banys de Sant Pol	26,00
Fideuada de la Safor de sípia amb gambetes i musclos - mínim dues racions	27,00

Carn

de Cal Tomàs de La Pobla de Segur

Cabrit de raça catalana de Meià cuit a baixa temperatura amb romaní i patates forn	35,00
En directe...bistec tàrtar de vaca ecològica	28,00
Filet de vaca ecològica amb salsa de pebre negre, patates i pebrot piquillo	40,00
Canelons de rostit de tres carns a la Barcelonina	22,00
Xai xisqueta ecològic farcit i puré de carbassa	29,00

Bacallà d'Islàndia curat tradicional

de Perelló 1898 del Mercat del Ninot, Eixample

Fregit amb pebrots del piquillo, allets i pebre vermell	32,00
A la brasa amb mussolina d'all Josep Mercader (el Motel Empordà)	32,00
Baixa temperatura a la taronja amb puré de carbassa	32,00
Trio de bacallans: a la brasa, fregit i baixa temperatura	45,00

Peix de les llotges catalanes

Caproig de Cambrils a la brasa - mínim dues racions	500 gr.	99,00
Llenguado de l'Ampolla a la meunière - peça sencera	250 gr.	36,75
Llobarro de la Ràpita a la sal del Delta - mínim dues racions	500 gr.	93,00
Rap de Marín a l'estil del Serrallo, flamejat amb ametlles i cansalada viada	250 gr.	36,00
Rom de Llançà fregit - peça sencera	500 gr.	78,50

Un plat d'acompanyament:

9,00

Amanida d'enciam i ceba. Espinacs saltats. Patates fregides. Puré de patata.