

Entrantes

Filete de anchoa del Cantábrico con aceite virgen extra, 6 u.	19,80
Buñuelos de bacalao de Islandia, a nuestro punto de sal, 6 u.	19,80
Croquetas de pollo rustido y "carn d'olla", 6 u.	18,00
Mi-cuit de hígado de rape marinado con sake y lima	16,00

En otoño

de Can Fisas y de Cal Rosset del Baix Llobregat

Escarola y apio con "romesco", anchoa, atún en salazón, olivas y granada	18,00
Tártar de bacalao y empedrado de judías de Santa Pau	20,00
Verduras de otoño: brócoli, calabaza y coliflor. Rebozadas o a la brasa.	19,00

De cuchara

Sopa de pescado con fideos y trocitos de pescado	18,00
Judías del "ganxet" de Llerona con "espardenyes"	41,00

Conchas

de Mariscos Laureano de Cambados y del Rasquera de la Rápita

Mejillones con vino blanco y pimienta rosa	17,00
Una ostra especial gallega con mosto de xarel·lo de Can Llopart y perla de vinagre	6,00

Marisco

de Peixos Montía del Mercado de la Unió, Poblenou

Gambita blanca de la Barceloneta al ajillo	19,00
Calamar rebozado con cebolla laminada	27,00
Virutas de sepia de Tarragona, butifarra negra, panceta y huevo	23,00
"Espardenyes" de Benicarló a la plancha con velo ibérico	56,00
Langostinos de La Rápita al vapor	35,00
Pulpo de Tarragona con puré de boniato y sobrasada	26,00
Chipirón de La Rápita salteado	34,00
Fritura de calamar, gambita blanca y chipirón	34,00

Una pieza de pan:

2,70

De payès. Tostado con tomate. Tostado con allioli. Tostado sin glúten

Arroz en cazuela

del Molí de Rafelet de Deltaebre

Pescadors de sepia con carrilleras de pescado, mejillones y brócoli	28,00
Caldoso de bosque en otoño con castrón y setas	29,00
Vegetal de otoño con negrilla, calabaza, membrillo y boniato blanco	26,00
Paella de marisco con calamar, gamba blanca y mejillón - mínimo 2 raciones	31,00

Fideos

de Pastes Sanmartí de Caldes de Montbui

Dorados con allioli a la manera de Cambrils	22,00
Picada de pescador, rape y sepia según Martí dels banys de Sant Pol	26,00
Fideuada de la Safor de sepia con gambitas y mejillones - mínimo 2 raciones	27,00

Carne

de Cal Tomàs del Pallars Jussà

Cabrito de raza catalana de la Noguera a baja temperatura con patatas horno	35,00
En directo...filete tártaro de vaca ecológica	28,00
Solomillo de vaca ecológico con pimienta, patatas chips y pimiento confitado	40,00
Canelones de rustido de tres carnes a la Barcelonina	22,00
Cordero xisqueta ecológico relleno a la catalana	29,00

Bacalao de Islandia curado tradicional

de Perelló 1898 del Mercado del Ninot, Eixample

Frito con pimientos del piquillo, ajos y pimentón	32,00
A la brasa con muselina de ajo Josep Mercader (el Motel Empordà)	32,00
Baja temperatura a la naranja con puré de calabaza	32,00
Trio de bacalaos: a la brasa, frito y a baja temperatura	45,00

Pescado de las lonjas catalanas

Cabracho de Cambrils a la brasa - mínimo 2 raciones	500 gr.	99,00
Lenguado de L'Ampolla a la meunière - pescado entero	250 gr.	36,75
Lubina de la Ràpita a la sal del Delta - mínimo 2 raciones	500 gr.	93,00
Rape de Marín al estilo del Serrallo, flambeado con almendras y panceta cu	250 gr.	36,00
Rémol de Llançà frito - pescado entero	500 gr.	78,50

Un plato de acompañamiento:

9,00

Ensalada de lechuga y cebolla. Espinacas salteadas. Puré de patata. Patatas fritas