

Entrantes

Filete de anchoa del Cantábrico con aceite virgen extra, 6 u.	19,80
Espinás de anchoa fritas	9,00
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	15,10
Huevas de pescado fritas y un toque de mayonesa	13,80

En verano

de Can Fisas y de Cal Rosset del Baix Llobregat

Escarola y pepino con "romesco", anchoa, atún en salazón y olivas	17,90
Tomates pelados, cebolla, pepino, arenque y atún salado	23,90
Cebolla marinada, con tomates cherrys de colores y salvia	17,10
Verduras de verano: berenjena, calabacín y judía verde . Rebozadas o a la brasa.	16,90
Pimientos arousa del Llobregat fritos	14,50

De cuchara

Sopa de pescado con fideos y trocitos de pescado	17,50
Salmorejo con pan de telera, huevo duro y fuet de Vic	17,10
Ajolí con uva, arenque, melón y atún salado	15,60

Conchas

de Mariscos Laureano de Cambados y del Rasquera de la Rápita

Berberecho grande especial gallego salteado	35,80
Mejillones con vino blanco y pimineta rosa	17,30
Combinado de conchas con almeja, berberecho y mejillón	35,40

Marisco

de Peixos Montí del Mercado de la Unió, Poblenou

Gambita roja de la Barceloneta al ajillo	22,00
Calamar rebozado con cebolla laminada	26,20
Calamar, patata emascarada, panceta y muselina de ajo	26,20
Choquitos de Alcanar salteados a la bruta	28,80
"Espardenyes" de Benicarló a la placha con velo ibérico	51,70
Cigalas salteadas de La Platgeta	33,30
Gambas de La Platgeta salteadas	38,40
Fritura de ortiguilla, calamar y gambita blanca	31,10
Parrillada con chopito, cohombro de mar y gambita roja	45,00
Un bogavante del país a la brasa	46,10

Una pieza de pan:

2,70

De payés. Tostado con tomate. Tostado con alioli. Tostado sin glúten

Arroz en cazuela

Pescadores de sepia con carrilleras de pescado, mejillones y pimiento arousa	28,40
Paella de marisco con calamar, gamba y mejillón - mínimo 2 raciones	27,90
Negro de chopito de Alcanar a la brutesca y canana con calabazita	28,40
Meloso con un bogavante del país para dos personas	39,60
Porcino de costilla, salsicha y panceta con judía verde	27,50
Vegetal de verano con rebozuelo, cebolla tierna, cherry y pimiento verde	26,30

Fideos

de Pastes Sanmartí de Caldes de Montbui

Fideuada de la Safor de sepia con gambitas y mejillones- mínimo 2 raciones	26,70
Dorados con allioli a la manera de Cambrils	21,90
Picada de pescador, rape y sepia según Martí dels banys de Sant Pol	25,90

Carne

de Cal Tomàs del Pallars Jussà

Cabrito de raza catalana de la Noguera a baja temperatura con patatas horno	34,10
En directo...filete tártaro de vaca ecológica	27,30
Solomillo de vaca ecológico con pimienta, patatas chips y pimiento confitado	37,30

Bacalao de Islandia curado tradicional

de Perelló 1898 del Mercado del Ninot, Eixample

Frito con pimientos del piquillo, ajos y pimentón	31,60
A la brasa con muselina de ajo Josep Mercader (el motel empordà)	31,80
Hecho a baja temperatura con judía verde, panceta curada y salsa jurvert	32,00

Pescado de las lonjas catalanas

precio aproximado por ración

Pescadito frito con salmonete, sardina y boquerón	26,10
Salmonetes de La Barceloneta fritos	23,50
Sardinas de La Barceloneta a la brasa sobre migas de pan, tomate y cebolla	19,30
Boquerones de La Barceloneta rebozados	18,80
Tartar de atún rojo de Montgat con cebolla tierna	30,80
Cabracho de Cambrils a la brasa - mínimo 2 raciones	52,60
Corvina a la parrilla con verduras de temporada - mínimo 2 raciones	34,10
Dorada de Vilanova al horno - mínimo 2 raciones	46,60
Rape de Tarragona al Serrallo, flambeado con almendras y panceta curada	45,90
Rémol de Llançà frito - pescado entero	39,50
Lirio de La Platgeta a la parrilla - mínimo 2 raciones	31,50

Un plato de acompañamiento:

8,90

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