

ENTRANTS

Tomàquet a la brasa amb maionesa de soja i kimchi, ventresca de tonyina i “picatostes”	12€
Russa al moment	15€
Anxoves del Cantàbric (4 unitats)	11€
Pernil ibèric de gla	20€
Selecció de formatges artesans	13€
Escalivada lleugerament escabetxada amb tonyina a la brasa	14€
Dúo d’espàrrecs amb escabetx de pollastre i vinagreta de tomàquet sec	15€
Croqueta cremosa de pernil ibèric	3€
Bunyols de bacallà amb aire de mel	12€
Seitó fregit lleugerament adobat amb maionesa de llima i llimona	12€
Calamar de platja a l’andalusa amb maionesa de la seva tinta	14€
Tonyina vermella marinada amb salsa ponzu, ous de salmó i praliné de sèsam negre	19€
Tartar de tonyina amb maionesa de raifort i alvocat a la brasa	19€
Ostra al natural	4€
Ostra estil oriental	4,5€
Ostra en escabetx	4,5€

ELS ARROSSOS (MÍN. 2 PAX)

Sípia i gamba vermella amb refregit d’all i essència de gamba	24€
Bacallà, carxofes i allioli fumat	22€
Galta de vedella, botifarra negra i mongetes verdes	20€
Sípia i escamarlanets	22€

Coca de Folgueroles amb tomàquet 4€

Pa rústic de Triticum 4€

A LA BRASA

Musclos amb aigua de Lourdes i julivert (400gr)	12€
Cloïsses amb aigua de Lourdes i julivert (250gr)	18€
Canyuts del Delta de l'Ebre (6 unitats)	10€
Pop amb escuma de patata i "mojo" vermell de pipes de carbassa	18€
Bacallà, carxofes confitades i salsa verda	15€
Filet de vedella madurat amb pebrot i cafè París	28€
Melós de vedella amb pastanaga	16€
Carxofa en dos coccions, sobrassada, puré de tupinambo, rovell curat i oli de tòfona negra	17€

DE LA LLOTJA (S/M)

Consulta al nostre personal de sala sobre els productes procedents de les llotges d'Arenys, Roses i Galícia. Ens arriben a diari!

LES POSTRES

Pastís cruixent de poma amb gelat de poma al forn	8€
Milfulls de merenga i fruita de la passió	7,5€
Flam cremós amb chantilly de vainilla	6€
"Torrija" caramel·litzada amb sorbet de xocolata	7,5€
Maduixes en escabetx de maduixa	8€