


PER ANAR OBRINT BOCA



Tomàquet a la brasa, olives Kalamata, mató, piparres i alfàbrega	12€
Carxofa a la brasa, topinàmbur, sobrassada i rovell d'ou	15€
Bolets saltejats, escabetx de pollastre i rovell d'ou amb cansalada ibèrica Joselito	16€
Russa al moment	12€
Anxoves del Cantàbric (4 unitats)	11€
Pernil ibèric de gla D.O. Jabugo Sánchez Romero Carvajal	20€
Gilda de tonyina amb mojo vermell	6€
Croqueta cremosa de pernil ibèric D.O. Jabugo Cinco Jotas	3€
Bunyols de bacallà amb aire de mel	12€
Calamar de platja a l'andalusa amb maionesa de la seva tinta	16€
Tonyina vermella marinada amb salsa ponzu, ous de salmó i praliné de sèsam negre	19€
Tàrtar de tonyina amb maionesa de raïfort i alvocat a la brasa	20€
Ostra al natural	4,5€
Ostra estil oriental	5€

ELS ARROSSOS (MÍN. 2 PAX)

Sípia i gamba vermella amb refregit d'all	24€
Bacallà, carxofes i allioli fumat	22€
Cua de vedella, botifarra negra i mongetes verdes	21€
Sípia i escamarlanets	23€
Tataki de vedella madurada i pebrots confitats	25€

Coca de Folgueroles amb tomàquet 4€

Pa rústic de Triticum 4€

A LA BRASA



Musclos Bouchot a la vinagreta	12€
Cloïsses amb aigua de Lourdes i julivert	22€
Canelons de pularda i foie	18€
Ceps, pil-pil de ceps, suc de rostit i pinyons	20€
Pop amb crema de patata i 'mojo' vermell de pipes de carbassa	18€
Bacallà, cigrons i peus de porc	18€
Filet de vedella madurat amb pebrot i salsa de mostassa i cafè París	28€
Cua de vedella guisada amb patates	16€
Tataki de vedella madurada amb pebrot vermell confitat	28€

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€
Pastís de formatge	7€
Coca d'anís, xocolata, oli i sal	8€