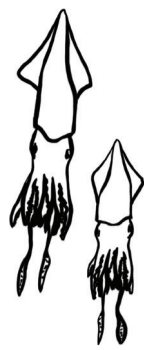


Coca de vidre amb tomàquet de penjar  
 Croqueta melosa de calamar roquer  
 Croqueta de pernil d'aglà  
 Bunyol de llamàntol  
 Ostra del Delta "Selecció Especial"  
 PanPanZ i anxova (Coca de vidre amb tomàquet, cansalada Ibèrica i anxova "Lolín")  
 Gamba en tempura amb maionesa d'alvocat  
 Sardina de la costa fumada amb pa de fruits secs, ceba encortida i brots de coriandre

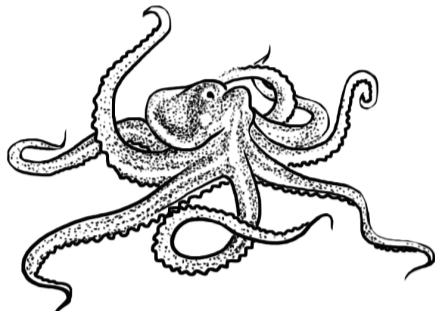


Unitat  
 2,20 €  
 2,50 €  
 2,30 €  
 2,15 €  
 3,55 €  
 3,60 €  
 4,95 €  
 7,20 €



## PER COMPARTIR

Pop roquer amb patates confitades i "pimentón" de la Vera  
 Navalles amb cansalada Ibèrica, pinyons i suc de rostit  
 Cloïsses gallegues a la marinera  
 Escopinyes amb gingebre i llima  
 Calamars a la romana amb maionesa cítrica  
 Musclos de roca al perfum de romaní  
 Seitons marinats amb ceviche



Ració  
 15,80 €  
 17,30 €  
 19,50 €  
 18,00 €  
 12,85 €  
 9,75 €  
 10,00 €

## ENTRANTS

Salmorejo amb escamarlà de la llotja i maduixes  
 Amanida de llamàntol amb cremós d'alvocat, encenalls de mango i salsa rosa  
 Tomàquet de l'hort amb ventresca de tonyina, pebrot escalivat i ceba tendra  
 La nostra esqueixada amb anxova del Cantàbric, oliva gordal i romesco  
 Ou ferrat de pages amb gambeta blanca de la llotja, alls tendres i espàrrecs

13,75 €  
 18,50 €  
 12,65 €  
 13,50 €  
 8,55 €

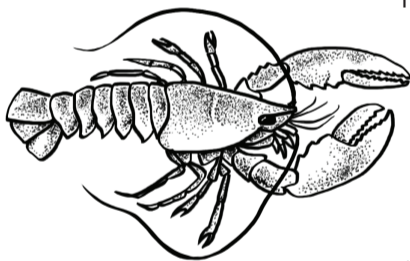


## ELS ARROSSOS

Preu per ració. Mínim dues racions

Arròs melós de llamàntol  
 La paella .... amb escamarlans i gambetes de la Barceloneta  
 Arròs de senyoret amb peix de llotja al minut  
 Arròs de mar i muntanya amb calamar, pollastre de corral i ceps  
 Arròs negre amb sipió de la llotja i carxofes  
 Fideuà amb gambeta blanca i el seu allioli

29,50 €  
 21,00 €  
 23,00 €  
 23,00 €  
 22,00 €  
 19,00 €



## ELS PEIXOS

Tàrtar de tonyina marinat amb salsa ponzu, maduixes, grills de taronja  
 Peix de la llotja amb salsa de suquet i cremós de patata  
 Bacallà a la planxa, verdures escalivades i sablée de sobrassada  
 Lluç de palangre amb amanida Thai, orellanes de préssec, quinoa i salsa de rostit  
 Calamars saltejats amb gnoquis al perfum de safrà, pesto de julivert i Parmegiano Reggiano

8,20 €  
 17,50 €  
 18,25 €  
 17,80 €  
 17,50 €

## LES CARNES

Faux filet d'Angus amb patates rosses  
 Terrina de xai amb cuscus

21,50 €  
 16,50 €

Xef : Marc Singla  
 Xef postres: Albert Enrich

## APERITIUS



Copa

Fino Gran Barquero – Pérez Barquero 4,50 €  
 Manzanilla Gutierrez Colosia 4,00 €  
 Cava Vendrell Olivella Brut Reserva 4,20 €



## LES NOSTRES POSTRES

Escuma de crema catalana amb tocs cítrics 5,50 €  
 Sablée d'avellanes, ganache de xocolata blanca i gelat de m<sup>a</sup> lluisa 6,80 €  
 Selva Negra. Crema chantilly, fruits vermells i xocolata 7,00 €  
 Pastís fresc de iogurt, fruita de la passió i poma Granny Smith 7,00 €  
 Cheesecake amb sorbet de mango 6,50 €  
 Polo de sorbet de llimona i herbes fresques 5,50 €  
 Gelats i sorbets fets a casa 1 bola 3,20 €  
 2 boles 5,00 €

## VINS DOLÇOS A COPES

SOLS Garnatxa roja i blanca del Empordà 4,90 €  
 Moscatell Dolces Paraules 4,50 €  
 Tokaji 7,90 €  
 Don P.X. (D.O. Montilla-Moriles) 4,30 €

*La mar Salada*  
 LA BARCELONETA

93 221 21 27

93 221 10 15

\* Tots els preus tenen l'IVA inclòs.