

entrantes / starters

	unidad
Pan con tomate, papada Ibérica y anchoa del Cantábrico Toast bread with tomato, pork panceta and anchovy	4,10€
Ostra del Delta del Ebro "selección especial" Oyster from Delta del Ebro	3,95€
"Coca" crujiente con tomate de colgar Toast bread with tomato	2,20€
Croqueta melosa de calamar Black ink calamar croquette	2,75€
Croqueta de jamón ibérico de bellota Iberian ham croquette	2,95€
Nuestra bomba... con boloñesa de pulpo y salsa brava The potato bomb... with spicy octopus bolognese	4,90€
	
Calamares a la romana con mayonesa cítrica Deep fried squid with citrus mayonnaise	Ración 14,50€
Pulpo de roca con patata confitada y pimentón de la Vera Octopus with confited potatoes and paprika fromla Vera	16,80€
Navajas con panceta "Maldonado", jugo de asado y piñones Razor clams with iberian bacon, pinenuts and roasted juice	19,50€
Mejillones al perfume de romero Steamed mussels in rosemary flavor	12,50€
Boquerones marinados con oliva gordal y naranja Picked anchovy with gordal olive and Orange	11,50€
Ensaladilla rusa con pimiento escalibado y langostino al minuto Potato and mayonaise salad with roasted peppers and prawn	7,70€
Tomate del huerto con ventresca de atún, cebolla tierna y mostaza Antigua Tomato and tuna belly salad with spring onion and old mustard	9,80€
Ensalada de pulpo con salpicón de mango, aguacate y manzana con pesto de rúcula Octopus salad, mango, avocado and apple with pesto	18,50€
Ensalada de escarola y bacalao ahumado con romesco y oliva kalamata Frisée lettuce salad with smoked cod, romesco and olives	15,25€
Salmorejo con sorbete de fresas en escabeché y pan de olivas Salmorejo "cold tomato soup" with strawberry sorbet and olives toast	10,50€
Pasta a la marinera con frutos de mar al perfume de azafrán Pasta fisherman style with seafood and saffron	14,50€

La mar Salada

arroces / rice and paella

Precio por ración / mínimo dos raciones

Price per portion / minimum 2 portion

La Paella... con cigala, gambas de la Barceloneta y mejillón de roca Paella with shrimp, prawns from Barceloneta and mussels	24,50 €
Arroz negro con sepión de la lonja Black rice with cuttlefish	23,50 €
Arroz de señorito de la lonja de La Barceloneta "Señorito" rice from Barceloneta fish auction	23,50 €
Arráz de cigala, calamar y papada ibérica Norway prawn rice with pork dewlap and calamari	24,00 €
Arroz de mar y montaña con calamar, pollo de corral y cepe Calamar, farm chicken and boletus rice	24,00 €
Arroz de verduras de temporada con ñoras y trompetas de la muerte Vegetable rice with dried peppers and black chanterelle	22,00 €

la cocina

Bacalao con pilpil de boletus y alubia del "ganxet"	22,50 €
Cod fish with pilpil, boletus and white beans	
Suquet de rape con cremoso de patata al perfume de azafrán	24,00 €
Monkfish cacerole with creamy potato and saffron	
Atún salvaje con berenjena a la llama, sésamo y keffir	21,00 €
Tuna with roast ed aubergine, sesame and keffir	
Meloso de ternasco a la Catalana	19,00 €
Sweet Lamb Catalan style	
Faux filet de black Angus con patatas	24,00 €
Black Angus filet with fries	

La mar Salada