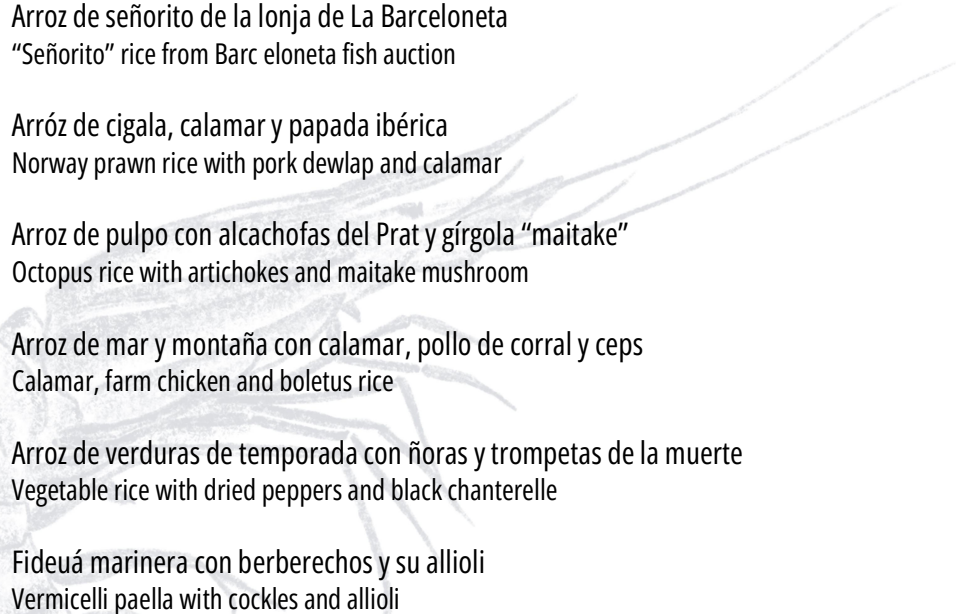


## entrantes / starters

"Coca" crujiente con tomate de colgar Toast bread with tomato	unidad 2,20 €
Ostra del Delta del Ebro "selección especial" Oyster from Delta del Ebro	4,00 €
PanPanZ y anchoa (Pan con tomate, papada Ibérica y anchoa del Cantábrico) PanPanZ and anchovy (Toast bread with tomato, pork panceta and anchovy)	4,10 €
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 from la 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 €
Ensalada de escarola con ventresca de atún "Olasagasti", tomate cherry asado y salsa romesco. Frisée lettuce salad with "Olasagasti" tuna belly, roasted cherry tomato and romesco.	15,65 €
Ensalada con chips de alcachofa, tartar de gamba blanca de la lonja y vinagreta de foie en escabeche. Salad with artichoke chips, white shrimp tartar from the market and pickled foie vinaigrette.	16,60 €
Ensalada de pulpo con salpicón de mango, aguacate, manzana y pesto de rúcula Octopus salad, mango, avocado and apple with pesto	19,50 €
Canelón de pescado y gamba de la Barceloneta con beichamel ligera de marisco Fish and shrimp cannelloni from Barceloneta with light seafood bechamel	15,80 €

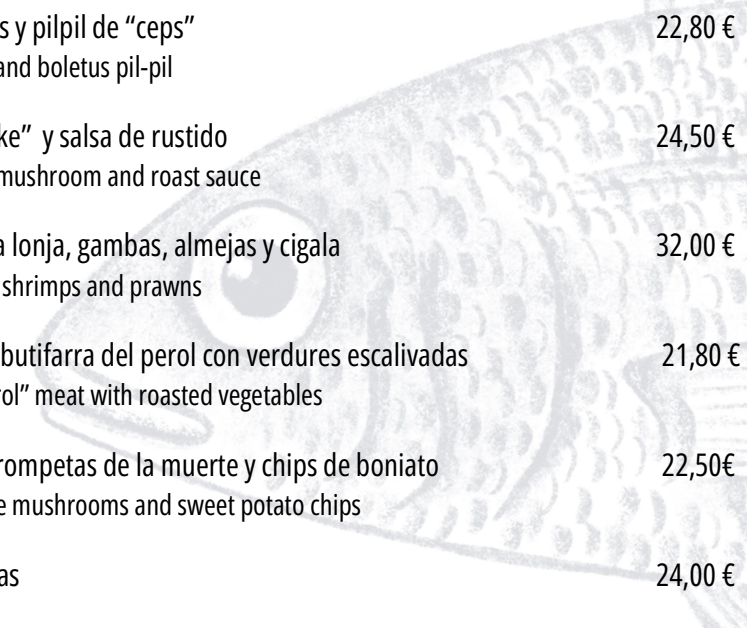
## arroces / rice

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 €
Arroz de cigala, calamar y papada ibérica Norway prawn rice with pork dewlap and calamar	24,00 €
Arroz de pulpo con alcachofas del Prat y gírgola "maitake" Octopus rice with artichokes and maitake mushroom	24,00 €
Arroz de mar y montaña con calamar, pollo de corral y ceps 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 €
Fideuá marinera con berberechos y su allioli Vermicelli paella with cockles and allioli	22,00 €

## la cocina



Bacalao con "cap i pota", garbanzos y pilpil de "ceps" Cod fish with "cap i pota", chickpeas and boletus pil-pil	22,80 €
Pescado del día con gírgola "maitake" y salsa de rustido Market fish with "Hen of the Woods" mushroom and roast sauce	24,50 €
Nuestra zarzuela con pescado de la lonja, gambas, almejas y cigala Fish and seafood Zarzuela with clams, shrimps and prawns	32,00 €
Calamares con su tinta rellenos de butifarra del perol con verduras escalivadas Calamar in ink sauce stuffed with "perol" meat with roasted vegetables	21,80 €
Fricandó de carrillera de ternera, trompetas de la muerte y chips de boniato Beef cheek stew with black chanterelle mushrooms and sweet potato chips	22,50 €
Faux filet de black Angus con patatas Black Angus filet with fries	24,00 €

IVA incluido • incremento del 10% en la terraza    VAT included • 10% surcharge on the terrace