entrantes / starters

	unidad	
"Coca" crujiente con tomate de colgar Toast bread with tomato	2,35€	
Ostra del Delta del Ebro "selección especial" Oyster from Delta del Ebro	4,00 €	
PanpanZ ,pan con tomate, papada Ibérica y anchoa del Cantábrico Toast bread with tomato, pork panceta and anchovy	4,10 €	
Buñuelo de gambita blanca de Vilanova con mayonesa de kimchi Vilanova's white shrimp fritter with kimchi mayonnaise	4,25 €	
Croqueta de jamón ibérico de bellota Iberian ham croquette	3,00 €	
Nuestra bomba... con boloñesa de pulpo y salsa brava The potato bomb... with spicy octopus bolognese	4,90 €	
Navajas con panceta "Maldonado", jugo de asado y piñones Razor clams with iberian bacon, pinenuts and roasted juice	3,95 €	
Gamba roja de Vilanova Red prawn from Vilanova	5,00 €	
	ración	½ ración
Calamares a la romana con mayonesa cítrica Deep fried squid with citrus mayonnaise	14,55 €	8,75 €
Pulpo de roca con patata confitada y pimentón de la Vera Octopus with confited potatoes and paprika from la Vera	22,40 €	11,20 €
Mejillones al perfume de romero Steamed mussels in rosemary flavor	12,50 €	7,50 €
Boquerones marinados con oliva gordal y naranja. Picked anchovy with gordal olive and orange	15,50 €	9,30 €
Ensaladilla rusa con pimiento escalibado y langostino al minuto Potato and mayonaise salad with roasted peppers and prawn	7,70 €	
Salmorejo con gambita de Vilanova y sandía. Salmorejo with Vilanova prawn and watermelon.	14,50 €	
Ensalada de tartar de gamba de la Barceloneta, semillas de tomate y crujiente de alga nori Salad with Barceloneta's prawn tartar, tomato seeds and crunchy nori seaweed	15,80 €	
Ensalada de pulpo a la parrilla con mango, aguacate , manzana, pesto de rúcula y mayonesa de kimchi Grilled octopus salad with mango, avocado, apple, arugula pesto and kimchi mayonaise	19,50 €	
Ensalada de tomate de la huerta con ventresca de atún Olasagasti y cebolla tierna Tomato salad with Olasagasti tuna belly and spring onion	16,80€	10,10 €

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

arroces / rice

Precio por ración / mínimo dos raciones
Price per portion / minimum 2 portion

La Paella... con cigala, gamba de Vilanova y mejillón del Delta Paella with shrimp, prawns from Vilanova and mussels	24,50 €
Arroz negro con sepia de la Barceloneta y verdures de temporada Black rice with cuttlefish and vegetables	23,50 €
Arroz de señorito con pescado y marisco de las lonjas "Señorito" rice with fish and seafood from the markets	23,50 €
Arroz de mar y montaña con calamar, pollo de corral y ceps Calamar, farm chicken and boletus rice	24,00 €
Arroz con pulpo, salmorreta y trompetas de la muerte Octopus rice with "salmorreta" and mushroom	24,00 €
Arroz de verduras de temporada con ñoras y senderuelas Vegetable rice with dried peppers and mushroom	22,50 €
Fideuá marinera con cigala y su allioli Vermicelli paella with baby Norway lobster and allioli	22,70 €

la cocina

Tartar de bonito salvaje, cremoso de aguacate, huevos de trucha y salsa de "vitello tonatto" White tuna tartar, creamy avocado, trout caviar and "vitello tonatto" sauce	19,30 €
Lubina sin espinas en escabeche ligero con ravioli de remolacha relleno de pistacho y frambuesa Sea bas without fishbone with beetroot ravioli filled with pistachios and raspberries	24,50 €
Bacalao con pistó meloso y pesto de albahaca. Codfish with stewed vegetables and basil pest.	22,80 €
Rape de la costa con verduras asadas y romesco Monkfish with roasted vegetables and romesco sauce	22,80€
Faux filet de black Angus con patatas Black Angus filet with fries	24,00 €

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