

para picar / snacking

unidad

"Coca" crujiente con tomate de colgar Toast bread with tomato	2,95€
Ostra del Delta del Ebro "selección especial" Oyster from Delta del Ebro	5,40 €
Nuestra gilda Our gilda (olive, anchovy , piparra and Orange)	4,15 €
Coca de bacalao ahumado, tomate y romesco Smoked cod on toast with tomato and romesco sauce	5,65€
Buñuelo de gamba roja de Vilanova con mayonesa de kimchi y huevas de trucha Vilanova's red shrimp fritter with kimchi mayonnaise and trout caviar	4,50 €
Croqueta de jamón ibérico de bellota Iberian ham croquette	3,30 €
Bomba de la Barceloneta con pulpo, salsa brava y allioli Barceloneta bomb with octopus with brava sauce and allioli	5,30 €

para compartir / to share

½ ración

ración

Calamares a la romana con mayonesa cítrica Deep fried squid with citrus mayonnaise	9,50 €	16,00€
Pulpo de roca con patata confitada y pimentón de la Vera Octopus with confited potatoes and paprika from la Vera	13,50 €	24,50 €
Mejillones al perfume de romero Steamed mussels in rosmery flavor	10,00 €	16,00 €
Anchoas del Cantábrico con tostadas y mantequilla ahumada Anchovies from Cantabric with toasts and smoked butter	6,50 €	12,50 €
Boquerones marinados con oliva gordal y naranja Picked anchovy with gordal olive and Orange	8,50€	16,50 €

entrantes / starters

Ensalada de pulpo a la parrilla con mango, aguacate, manzana y mayonesa de kimchi Grilled octopus salad with mango, avocado, apple and kimchi mayonaise	22,00 €
Ensalada de lentejas caviar con alcachofas, vinagreta de foie gras en escabeche y chips de boniato Lentil salad with artichokes, pickled foie gras vinaigrette and sweet potato chips	14,30 €
Revuelto de huevos de corral con pilpil de hongos, gambita blanca y tripa de bacalao Scrambled free-range eggs with mushroom pilpil, white prawns and codfish tripe	15,00 €
Nuestra versión de los macarrones a la cardinal con langostino y gamba blanca de la Barceloneta Our version of macaroni alla cardinal with king prawns and white prawns from Barceloneta	13,20€
Sopa de galeras con albóndigas de pescado de roca Fish soup with fish meat-balls	15,00 €

arroses y paellas / rice and paella

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

La Paella... con cigala, gamba de Vilanova y mejillón Paella with shrimp, prawns from Vilanova and mussels	26,00 €
Arroz del señorito con calamar, sepia, pescado de lonja y langostinos "Señorito" rice with squid, fresh fish from the auction Markets and shrimp	25,50 €
Arroz con cangrejo azul del Delta del Ebro y sepia de Vilanova Rice with blue crab from Delta del Ebro and cuttlefish from Vilanova	23,50 €
Arroz de montaña con pollo de corral, botifarra negra del perol y ceps Rice with free-range chicken, "perol" sausage and mushrooms	24,50 €
Arroz de verduras escalibadas con trompetas de los muertos Roasted vegetable paella with black chanterelle mushroom	23,50 €
Arroz negro con sepia y alcachofas del Prat de Llobregat y mejillones Black rice paella with squid and artichokes	25,50 €
Fideuá marinera con cigala y allioli Vermicelli paella with Dublin Bay prawn and allioli	24,50 €

la cocina

Pescado salvaje de las lonjas (elija una guarnición)
Wild fish from the fish market (choose a side)

pregúntenos
ask us

...escalivada y romesco / ...roasted vegetables and romesco sauce

...alcachofas al horno / ...Baked artichoke

...patatas guisadas en suquet de pescador / ...stewed potatoes in fisherman's suquet

Tartar de atún Balfegó marinado con ponzu, cremoso de aguacate y caviar de trucha Balfegó tuna tartare marinated in ponzu, creamy avocado and trout caviar	24,00€
---	--------

Suquet de rape de playa, calamar con mejillones y allioli de azafrán Monkfish and squid "suquet" with mussels and saffron allioli	28,50€
--	--------

Solomillo de ternera con patates fritas y jugo de asado con trompetas de los muertos Beef tenderloin with chips and gravy with black trumpet mushrooms	27,00€
---	--------

Meloso de cordero a las siete horas con ciruelas, pasas, piñones y cremoso de boniato Slow-cooked lamb with plums, raisins, pine nuts and creamy sweet potato	24,30€
--	--------

Pregúntenos para los alérgenos o intolerancias alimentarias / Ask us about food allergens or intolerances.

IVA incluido • incremento del 10% en la terraza

VAT included • 10% surcharge on the terrace