

entrantes / starters

	unidad	
"Coca" crujiente con tomate de colgar Toast bread with tomato	2,50€	
Ostra del Delta del Ebro "selección especial" Oyster from Delta del Ebro	4,00 €	
Nuestra gilda Our gilda (olive, anchovy , piparra and Orange)	3,85 €	
Coca de bacalao ahumado, tomate y romesco Smoked cod on toast with tomato and romesco sauce	5,25€	
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	3,10 €	
Nuestra bomba... con boloñesa de pulpo y salsa brava The potato bomb... with spicy octopus bolognese	4,90 €	
Navaja con panceta "Maldonado", jugo de asado y piñones Razor clam with iberian bacon, pinenuts and roasted juice	3,95 €	
	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 €	12,50 €
Mejillones al perfume de romero Steamed mussels in rosemary flavor	12,50 €	7,50 €
Ensaladilla rusa con pimiento escalibado y langostino al minuto Potato and mayonaise salad with roasted peppers and prawn	7,75 €	
Anchoas del Cantábrico con tostadas y mantequilla ahumada Anchovies from Cantabric with toasts and smoked butter	12,00 €	
Boquerones marinados con oliva gordal y naranja Picked anchovy with gordal olive and orange	15,50 €	
Ensalada de pulpo a la parrilla con mango, aguacate, manzana y mayonesa de kimchi Grilled octopus salad with mango, avocado, apple and kimchi mayonaise	19,50 €	
Tortilla abierta con gambita blanca y espárragos trigueros Omelette with prawn and wild sparragus	10,50 €	
Spaghetti a la marinera con frutos de mar Spaghetti marinara with seafood	14,00€	

arroces 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 de roca Paella with shrimp, prawns from Vilanova and mussels	24,50 €
Arroz de señorito con sepia de playa, pescado de lonja y langostinos "Señorito" rice with squid, fresh fish from the ouction Markets and shrimp	23,50 €
Arroz de montaña con pollo de corral, botifarra negra de perol y ceps Rice with free-range chicken "perol" sausage and mushrooms	23,00€
Arroz de verduras escalibadas con trompetas de la muerte Roasted vegetable paella black chanterelle mushroom	22,50 €
Arroz negro de sepia de Vilanova con mejillón del Delta Black rice paella with squid and mussels	23,50 €
Fideuá marinera con cigala y su allioli Vermicelli paella with baby Norway lobster and allioli	22,70 €

la cocina

Pescado salvaje de nuestras lonjas con verduras de temporada y romesco Wild fish from our fishing boats with season vegetables and romescu	S/M
Merluza a la romana sobre pimiento asado con sopita de arroz Roman style hake over roasted peppers with light rice broth	21,00 €
Bacalao fresco confitado, judias del Ganxet, pil pil de hongos y piparra Slow cooked fresh cod with Ganxet beans, boletus pil pil and piparra	22,50 €
Araña de Vilanova con habitas a la menta, butifarra de perol y jugo de asado Scorpion fish with mint broad beans, black budin and gravy	20,00 €
Suquet de rape de playa y calamar con mejillones y alliloi de azafrán Monkfish and squid "suquet" with mussels and saffron aioli	25,50€
Steak tartar con tostadas de oliva, mantequilla ahumada y yema curada Steak tartar with olive toasts, smoked butter and cured egg yolk	19,50€
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