

PARA EMPEZAR / TO START

- 3,85 € Pan con tomate, papada Ibérica y anchoa del Cantábrico
Toast bread with tomato, pork panceta and anchovy
- 3,60 € Ostra del Delta del Ebro "selección especial"
Oyster from Delta del Ebro
- 2,20 € "Coca" crujiente con tomate de colgar
Toast bread with tomato
- 2,60 € Croqueta melosa de calamar
Black ink calamar croquette
- 2,80 € Croqueta de gamba roja de La Barceloneta
Red prawn croquette
- 10,50 € Boquerones marinados con pesto de perejil y oliva gordal
Picked anchovy with parsley pesto and gordal olive
- 13,50 € Calamares a la romana con mayonesa cítrica
Deep fried squid with citrus mayonnaise
- 16,50 € Pulpo de roca con patata confitada y pimentón de la Vera
Octopus with confited potatoes and paprika from la Vera
- 18,00 € Berberechos con gengibre y lima
Cookles with ginger and lime
- 17,00 € Navajas con escabeche suave
Razor clams with pickled vegetables
- 10,25 € Mejillones de roca al perfume de romero
Steamed mussels in rosemary flavor
- 14,50 € Empedrat de bacalao, alubia de Sta. Pau, anchoa del Cantábrico y romescu
Cod and beans salad with anchovy and romescu sauce
- 7,50 € Ensaladilla rusa con pimiento escalibado y gambas a l'andaluza
Potatoe and mayonaise sald wuth roasted peppers and fried prawns
- 9,50 € Tomate del huerto con ventresca de atún, cebolla tierna y oregano
Tomato and tuna belly salad with spring onion and oregano
- 18,50 € Ensalada de pulpo con mango, aguacate y mayonesa de kimchi
Octopus salad, mango, avocado and kimchi mayonaise
- 9,00 € Ajoblanco anguila ahumada, uvas y melón
Ajoblanco with smoked eal, grapes and melon
- 9,25 € Salmorejo con huevo pochée, pan de olivas y virutas de jamón de bellota
Salmorejo with poached egg, olives bread and ham
- 14,50 € Pasta a la marinera con almejas gallegas al perfume de azafrán
Pasta with clams fisherman style with saffron



LOS ARROCES / RICE AND PAELLAS

Precio por ración. Mínimo 2 raciones / Price per portion. Minimum 2 portions

- 23,50 € La Paella... con cigala, gambas de la Barceloneta y mejillón de roca
Paella with shrimp, prawns from Barceloneta and mussels
- 23,00 € Arroz negro con sepión de la lonja y berberechos
Black rice with cuttlefish and cockles
- 23,00 € Arroz de señorito de la lonja de La Barceloneta
"Señorito" rice from Barceloneta fish auction
- 24,00 € Arróz de cigala, calamar y papada ibérica
Norway prawn rice with pork dewlap and calamar
- 23,00 € Arroz de mar y montaña con calamar, pollo de corral y ceps
Calamar, farm chicken and boletus rice
- 21,00 € Fideuá con gamba blanca y su allioli
Vermicelli paella with white prawns and allioli

LA COCINA

- 19,50 € Bacalao con pilpil de boletus, tripa de bacalao y alubia de Sta. Pau
Cod fish with pilpil, boletus and white beans
- 21,50 € Lubina con cremoso de coliflor y vinagreta de cítricos
Sea bass with creamy coliflower ans citrus vinagrette
- 20,50 € Vieiras con bearnesa de piparra, espárragos y caviar de trucha
Scallops with bearnaise sauce, asparagus and trout caviar
- 19,50 € Tartar de atún Balfegó con sesamo y maionesa de wasabi
Tuna tartar with sesame and wasabi mayonaise
- 18,00 € Meloso de ternasco a la Catalana
Sweet Lamb Catalan style
- 17,50 € Fricandó de carrilleras de ternera con senderuelas
Veal cheek stew with wild mushrooms
- 23,00 € Faux filet de black Angus con patates
Black Angus filet with fries



LOS POSTRES / HOME MADE DESSERTS



- 6,50 € Espuma de crema catalana con toques cítricos / Catalan cream foam with citrus
- 7,00 € Cheesecake con sorbete de mango / Cheesecake with mango sorbet
- 6,25 € Mojito de fresas / Strawberry mojito
- 7,30 € Mousse de limón con cremoso de iogur y albahaca / Lemon mousse with yogurt and basil
- 7,50 € Brownie con cremoso de chocolate / Brownie with creamy chocolate
- 7,60 € Magnum de turrón con banyo de crocant / Turrón icecream with crocanti coat



HELADOS Y SORBETES CASEROS / ICE CREAMS AND SORBET

- 4,00 € 1 bola
- 6,25 € 2 bola

VINOS DULCES / SWEET WINES

copa/glass

- 4,90 € SOLS Garnatxa roja i blanca del Empordà
- 4,50 € Moscatell Dolces Paraules
- 8,30 € Tokaji
- 4,30 € Don P.X. (D.O. Montilla-Moriles)

