

para picar / snacking

unidad

"Coca" crujiente con tomate de colgar Toast bread with tomato	2,55€
Ostra del Delta del Ebro "selección especial" Oyster from Delta del Ebro	5,00 €
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 y huevas de trucha Vilanova's white shrimp fritter with kimchi mayonnaise and trout egg	4,25 €
Croqueta de jamón ibérico de bellota Iberian ham croquette	3,10 €
Bomba de la Barceloneta con pulpo, salsa brava y allioli Barceloneta bomb with octopus with brava sauce and allioli	4,90 €
Navaja con panceta "Maldonado", jugo de asado y piñones Razor clam with iberian bacon, pinenuts and roasted juice	3,95 €

para compartir / to share

½ ración

ración

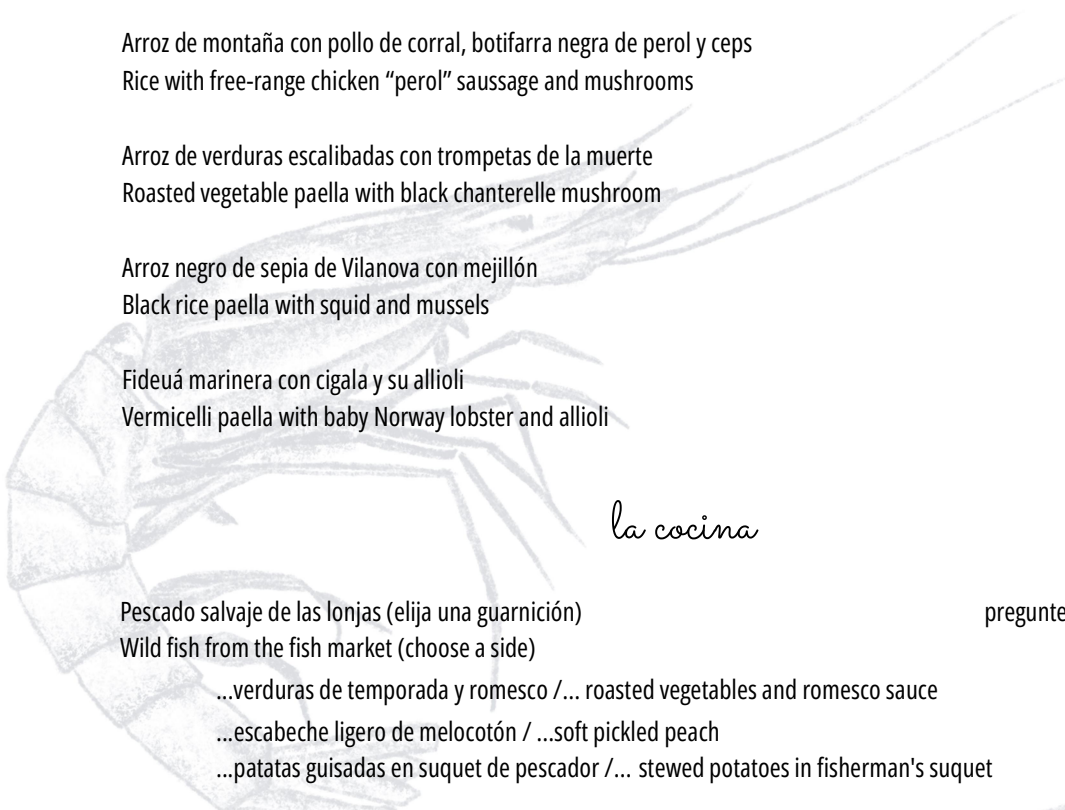
Calamares a la romana con mayonesa cítrica Deep fried squid with citrus mayonnaise	8,75 €	14,55 €
Pulpo de roca con patata confitada y pimentón de la Vera Octopus with confited potatoes and paprika from la Vera	12,50 €	22,40 €
Mejillones al perfume de romero Steamed mussels in rosemary flavor	8,55 €	14,55 €
Anchoas del Cantábrico con tostadas y mantequilla ahumada Anchovies from Cantabric with toasts and smoked butter	6,00 €	12,00 €
Boquerones marinados con oliva gordal y naranja Picked anchovy with gordal olive and Orange	7,75 €	15,50 €

entrantes / starters

Gazpacho con melocotón de viña y gamba roja de la Barceloneta Gazpacho with vineyard peaches and red prawns from Barceloneta	12,85 €
Ensalada de tomate de la huerta aliñado con salsa ponzu, langostinos y cebolla encurtida Tomato salad dressed with ponzu sauce, langoustins and pickled onion	12,85 €
Ensalada de pulpo a la parrilla con mango, aguacate, manzana y mayonesa de kimchi Grilled octopus salad with mango, avocado, apple and kimchi mayonnaise	19,50 €
Huevos con gambita blanca, sobrassada tibia y bisque de marisco Eggs with white shrimp, "sobrassada" and seafood bisque	12,50 €
Spaghetti con "beurre blanc" de ostras, langostinos y mejillones Spaghetti with "beurre blanc" sauce , oyster, langoustins, and mussel	14,80 €

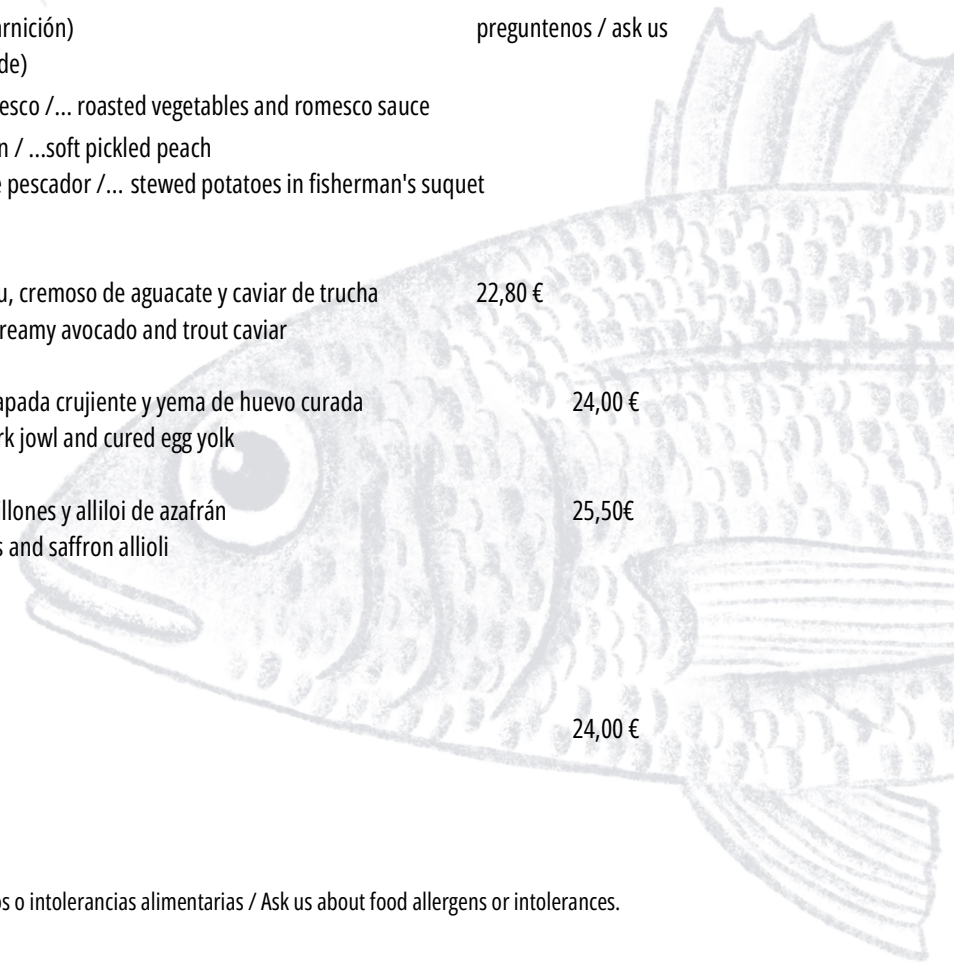
arroz y paellas / rice and paella

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	24,50 €
Arroz de señorito con calamar, sepia, pescado de lonja y langostinos "Señorito" rice with squid, fresh fish from the auction 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 with black chanterelle mushroom	22,50 €
Arroz negro de sepia de Vilanova con mejillón 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 las lonjas (elija una guarnición) Wild fish from the fish market (choose a side)	pregúntenos / ask us
...verduras de temporada y romesco / ... roasted vegetables and romesco sauce	
...escabeche ligero de melocotón / ...soft pickled peach	
...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	22,80 €
Calamares salteados, berenjena blanca, papada crujiente y yema de huevo curada Sautéed squid, white aubergine, crispy pork jowl and cured egg yolk	24,00 €
Suquet de rape de playa, calamar con mejillones y allioli de azafrán Monkfish and squid "suquet" with mussels and saffron allioli	25,50€
Faux filet de black Angus con patatas Black Angus filet with fries	24,00 €

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