

## Entrants

Pernil Joselito Gran Reserva 2015, 100% natural ibèric de glà	29,20
Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge extra i un polsim de pebre negre	17,40
Encenalls de cecina de León, formatge de llet crua d'ovella i crema de cacahuet	14,50
Foie d'ànec de l'Empordà, Coll Verd, curat en sal amb tòfona i estragó	18,00
Mi-cuit de foie de l'Empordà caramelitzat amb formatge blau i poma ecològica	23,70
Bunyols de bacallà amb bacallà d'Islàndia, al nostre punt de sal	14,40
Bunyols d'albergínia ecològica amb formatge de cabra i anxova del Cantàbric	17,10
<b>Croquetes de pedrers d'ànec de l'Empordà amb botifarra blanca i panxeta del Pallars</b>	<b>14,40</b>

## Hortalisses

Amanida d'enciams dels horts de Cabrera i tàrtar de tomàquet i ceba, ecològic	12,60
Carpaccio de carbassó amb bacallà esqueixat d'Islàndia i verdures amb curry, ecològic	13,80

## A l'hivern

Amanida d'escarola amb romesco i tonyina Balfegó fet nostre	17,90
<b>Mar i muntanya de cocotxes de bacallà i crestes de gall</b>	<b>19,80</b>

## Marisc i peix

Brou de peix amb arròs i daus de rap, fet al moment	17,50
Ostra especial gallega amb most de xarel·lo de Can Llopart i "perles" de vinagre Fòrum	4,90
Cloïsses fines gallegues amb Manzanilla i una mica d'all i julivert	23,80
Calamarsons de Sant Carles de la Ràpita saltats	27,30
<b>Seitons de la Barceloneta fregits amb anelles de ceba</b>	<b>12,60</b>

Forn de la Trinitat / Panes Creativos:

Pa de pagès 2,10 / Pa torrat amb tomàquet 2,70 / Pa torrat apte per a celíacs 3,60

---

I.V.A. 10 % INCLÒS

## Arròs a la cassola

del Molí de Rafelet del Delta de l'Ebre

Arròs de pescadors (bomba)	28,30
Arròs de costella de porc Ral amb "manteca colorà" (bomba)	18,70
Arròs caldós de bolets del país i botifarra negra (carnaroli)	18,50
Arròs amb tripa de bacallà, romesco i carxofes ecològiques (bomba)	21,20
<b>Arròs verd cremós de kokotxas de bacallà (carnaroli)</b>	<b>23,80</b>

## Carn

Cabrit a baixa temperatura amb romaní, patates al forn i un toc de mel	27,80
Confit d'ànec del Lluçanès amb salsa de nabius i pa de figues	20,60
Tira de costella de porc Ral a la brasa amb verdures ecològiques de temporada	19,70

## Bacallà d'Islàndia

de Perelló 1898, Mercat del Ninot

Bacallà fregit amb samfaina ecològica	26,00
Bacallà fregit amb allets, "piquillos" de Lodosa i "pimentón de la Vera"	25,90
Bacallà cuit a baixa temperatura i gratinat amb mussolina d'all "Josep Mercader"	25,20
Bacallà sobre calçots en el seu oli i romesco	26,20
<b>Bacallà cuit a baixa temperatura amb crema de formatge fumat i teula de iogurt</b>	<b>26,10</b>

## Peix de llotja segons pes, preu aproximat per ració

Suquet d'Els Pescadors amb patata		33,70
Rap de Marín al Serrallo, flamejat amb ametlles i pernil		31,10
<b>Fricandó de rap amb bolets del país</b>		<b>32,20</b>
Déntol d'Arenys de Mar al forn o a la brasa	mínim 2 racions	32,90
Llobarro de Sant Carles de la Ràpita al forn o a la sal	mínim 2 racions	34,00
Sant Pere de Galícia amb mantega negra i tàperes	mínim 2 racions	39,10