

Entrants

Pernil Joselito, 100% natural ibèric de glà. Gran Reserva 2014, tallat a mà	29,90
Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge extra i un polsim de pebre negre	16,20
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
Cigrons del Moaines amb tripa de vedella	14,30

A la primavera

Gaspaxo de cirera eco de Torrelles de Llobregat i cremós de formatge de Borredà	13,80
Tomàquets bitxo i cor de bou amb ceba tendra i tonyina feta nostre, tot ecològic	17,50

Hortalisses

Verdures de proximitat a la brasa d'alzina, ecològic	14,60
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 verduretes amb curry, ecològic	13,80
Flor de carbassó arrebossada i farcida d'ortiga de mar	5,90

Marisc i peix

Brou de peix amb arròs i daus de rap, fet al moment	17,40
Cloïsses fines gallegues amb Manzanilla Solear i una mica d'all i julivert	24,40
Ostra especial gallega amb most de xarel·lo de Can Llopart i "perles" de vinagre Fòrum	4,80
Sípia del Mediterrani saltada amb albergínia i dos all i olis	23,20
Musclos del Delta de l'Ebre amb vi blanc, pebre rosa i llorer	15,30
Canyuts del Delta a la planxa	26,40

Pa de pagès 2,00 / Pa torrat amb tomàquet 2,60 / 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 melós de bacallà i pebrots del piquillo de Lodosa (carnaroli)	22,10
Arròs verd cremós de kokotxas de bacallà (carnaroli)	23,80
Arròs caldós amb bracet d'ànec, anguila fumada i pesols del Maresme (carnaroli)	22,40
Arròs amb escamarlans de La Platgeta (bomba)	25,00

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	19,30
Tira de costella de porc Ral a la brasa amb patates i cabdells ecològics del Penedès	18,40
Filet de bou a la brasa amb patates confitades i salsa al gust	27,70

Bacallà d'Islàndia

de Perelló 1898, al nostre punt de sal

Suquet de bacallà amb patates, salsa arromesçada i ou ecològic escaldat	26,80
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 cuit a baixa temperatura amb crema de formatge fumat i teula de iogurt	26,10

Peix de llotja

fresc, salvatge i local

Suquet d'Els Pescadors amb patata	32,80
Rap de Marín al Serrallo, flamejat amb ametlles i pernil	29,70
Fricandó de rap amb bolets del país	30,70

... i per a dues o més persones:

Suquet d'escòrpora de Galícia amb salsa arromesçada	preu aprox. per ració	36,10
Sant Pere de Galícia amb mantega negra i tàperes	preu aprox. per ració	37,30
Besuc de Cantàbria al forn o a la brasa	preu aprox. per ració	34,50
Llobarro de Sant Carles de la Ràpita al forn o a la sal	preu aprox. per ració	44,40
Orada de la Platgeta al forn o a la sal	preu aprox. per ració	38,80