

## 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	16,80
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	14,30
Bunyols d'albergínia ecològica amb formatge de cabra i anxova del Cantàbric	16,20

## 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
Amanida d'escarola amb romesco i tonyina Balfegó fet nostre	17,90
Carpaccio de carbassó amb bacallà esqueixat d'Islàndia i verduretes amb curry, ecològic	13,80

## A la tardor

Rovellons a la brasa amb una mica d'all i julivert	24,00
<b>Mongetes del ganxet de desgranar amb bracet d'ànec</b>	19,80
Cigrons menuts ecològics del Bages amb tripa de vedella	14,30

## Marisc i peix

Brou de peix amb arròs i daus de rap, fet al moment	17,50
Calamars de la Platgeta en tempura negra amb ceba laminada i oli de romesco	21,40
Ostra especial gallega amb most de xarel·lo de Can Llopart i "perles" de vinagre Fòrum	4,80
Cloïsses fines gallegues amb Manzanilla i una mica d'all i julivert	24,40
Canyuts del Delta de l'Ebre a la planxa	25,90
Castanyons de Sant Carles a la brutesca saltats amb la seva tinta	23,60

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 melós de bacallà i pebrots del piquillo de Lodosa (carnaroli)	22,10
<b>Arròs caldós de bolets del país i botifarra negra (carnaroli)</b>	18,50
Arròs amb castanyons de Sant Carles de la Ràpita a la brutesca (bomba)	21,30
Arròs amb galeres de Sant Carles de la Ràpita (bomba)	18,50

## 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 les nostres figues confitades	20,60
Tira de costella de porc Ral a la brasa amb verdures ecològiques de temporada	19,70
<b>Pollastre ecològic guisat amb peus de porc i trompetes de la mort</b>	25,10

## Bacallà d'Islàndia

de Perelló 1898, Mercat del Ninot

Suquet de bacallà amb patates, salsa arromescada 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

## 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		33,20
Fricandó de rap amb bolets del país		34,00
<b>Suquet d'escòrpora de Galícia amb salsa arromescada</b>		39,20
Sant Pere de Galícia amb mantega negra i tàperes	mínim 2 racions	38,80
Déntol d'Arenys de Mar al forn o a la brasa	mínim 2 racions	36,10
Orada de la Platgeta al forn o a la brasa	mínim 2 racions	31,20
Llobarro de Sant Carles de la Ràpita al forn o a la sal	mínim 2 racions	39,60