

Entrants

Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge extra i un polsim de pebre negre	16,20
Pernil Joselito Gran Reserva, 100% natural ibèric de glà	29,10
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	13,50
Bunyols d'albergínia ecològica amb formatge de cabra i anxova del Cantàbric	15,00

A l'hivern

Tripa de bacallà amb cap i pota de vedella i espinacs frescos	16,30
Cigrons amb tripa de vedella	14,30
Senyera de calçots ecològics de l'Alt Camp arrebosats	13,90

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	17,80
Curry, un toc picant, amb verdures i cruixent de sésam	13,50

Marisc i peix

Brou de peix amb arròs i daus de rap, fet al moment	17,40
Canyuts del Delta a la planxa	24,20
Calamarsons de Sant Carles de la Ràpita saltats	26,30
Ostra especial gallega amb most de xarel·lo de Can Llopart i "perles" de vinagre Fòrum	4,70
Calamars de la Platgeta en tempura negra amb ceba laminada i oli de romesco	21,40

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 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)	22,50
Arròs de pescadors (bomba)	28,30
Arròs amb tripa de bacallà, romesco i carxofes del Prat de Llobregato (bomba)	21,20
Arròs caldós de pollastre de pota negra del Penedès (carnaroli)	23,20
Arròs amb galeres de Sant Carles de la Ràpita (bomba)	18,40
Arròs amb calamarsos de Sant Carles de la Ràpita amb romesco ecològic (bomba)	23,80

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

Bacallà d'Islàndia

al nostre punt de sal

Bacallà fregit amb allets, "piquillos" de Lodosa i "pimentón de la Vera"	25,90
Suquet de bacallà amb patates, salsa arromescada i ou ecològic escaldat	26,90
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
Bacallà sobre calçots en el seu oli i romesco	26,20

Peix de llotja

fresc, salvatge i local

Rap de Marín al Serrallo, flamejat amb ametlles i pernil	29,50
Fricandó de rap amb bolets del país	30,40
Suquet d'Els Pescadors amb patata	35,80
Lluerna de Santander amb verdures ecològiques a l'all cremat	preu aprox. per ració 30,10
... i per a dues o més persones:	
Besuc de Galícia al forn o a la brasa	preu aprox. per ració 36,40
Orada de la Platgeta al forn o a la sal	preu aprox. per ració 33,60
Llobarro de Sant Carles de la Ràpita al forn o a la sal	preu aprox. per ració 39,90
Sant Pere de Galícia amb mantega negra i tàperes	preu aprox. per ració 37,60