

Entrants

Pernil 100% ibèric de glà, Eíriz - D.O. Jabugo	26,20
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	14,40
Bunyols d'albergínia ecològica amb formatge de cabra i anxova del Cantàbric	16,20
Cigrons menuts del Bages ecològics amb tripa de vedella	14,30

A l'estiu

Salmorejo cordovès amb ou ecològic, pa fregit i pernil 100% ibèric D.O. Jabugo	14,20
Gaspatxo camperol ecològic amb pa de pagès	10,50
Tomàquets banya 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
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	23,10
Musclos del Delta de l'Ebre amb vi blanc, pebre rosa i llorer	15,30
Sípia del Mediterrani saltada amb albergínia i dos all i olis	20,50
Escamarlans a la planxa de la llotja de Barcelona, la Platgeta	100 grams 13,20
Castanyons de Sant Carles a la brutesca saltats amb la seva tinta	26,30
Cigrons ecològics amb gambes vermelles de la platgeta	23,70

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
Arròs verd cremós de kokotxas de bacallà (carnaroli)	23,80
Arròs amb castanyons de Sant Carles de la Ràpita a la brutesca (bomba)	22,90
Arròs amb escamarlans de La Platgeta (bomba)	24,90
Arròs caldós amb un llamàntol del país, 2 racions (carnaroli)	66,50

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 pa de figues	19,30
Tira de costella de porc Ral a la brasa amb verdures ecològiques de temporada	18,40

Bacallà d'Islàndia

de Perelló 1898, al nostre punt de sal

Cassoleta de bacallà amb patates, piparres i un toc de menta	26,90
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	31,80
Fricandó de rap amb bolets del país	31,70
Suquet d'escòrpora de L'Ametlla de Mar amb salsa arromescada	s/pes preu aprox. 38,50

... i per a dues o més persones:

Sant Pere de Galícia amb mantega negra i tàperes	s/pes preu aprox. 38,40
Déntol d'Arenys de Mar al forn o a la brasa	s/pes preu aprox. 36,10
Llobarro de Sant Carles de la Ràpita al forn o a la sal	s/pes preu aprox. 46,10
Orada de la Platgeta al forn o a la brasa	s/pes preu aprox. 35,60