

Entrantes

| | |
|---|-------|
| Jamón Joselito Gran reserva 2015, 100% natural ibérico de bellota | 29,20 |
| Anchoas del Cantábrico con aceite virgen extra y pimienta negra | 16,80 |
| Virutas de cecina de León, queso de leche cruda de oveja y crema de cacahuete | 14,50 |
| Foie de pato de l'Empordà, Coll Verd, curado en sal con trufa y estragón | 18,00 |
| Mi-cuit de foie l'Empordà caramelizado con queso azul y manzana ecológica | 23,70 |
| Buñuelos de bacalao con bacalao de Islandia, a nuestro punto de sal | 14,30 |
| Buñuelos de berenjena con queso de cabra y anchoa del Cantábrico | 16,20 |

Hortalizas

| | |
|---|-------|
| Verduras de proximidad a la brasa, ecológicas | 14,60 |
| Ensalada de lechugas de las huertas de Cabrera y tartar de tomate y cebolla, ecológico | 12,60 |
| Ensalada de escarola con "romesco" y atún Balfegó hecho en casa | 17,90 |
| Carpaccio de calabacín con bacalao desmigado de Islandia y verduras al curry, ecológico | 13,80 |

En otoño

| | |
|---|-------|
| "Rovellons" a la brasa con un toque de ajo y perejil | 24,00 |
| Judías frescas "del ganxet" con brazuelo de pato | 19,80 |
| Garbanzos menudos ecológicos del Bages con tripa de ternera | 14,30 |

Marisco y pescado

| | |
|---|-------|
| Caldo de pescado con arroz y dados de rape, cocido al momento | 17,50 |
| Calamares de La Platgeta en tempura negra con cebolla laminada y aceite de romesco | 21,40 |
| Ostra especial gallega con mosto de xarel·lo de Can Llopart y perlas de vinagre Fórum | 4,80 |
| Almejas finas gallegas con Manzanilla y un toque de ajo y perejil | 24,40 |
| Navajas del Delta del Ebro a la plancha | 25,90 |
| Choquitos de Sant Carles a la brutesca salteados en su tinta | 23,60 |

Pan "de payès" 2,10 / Pan tostado con tomate 2,70 / Pan tostado apto para celíacos 3,60

I.V.A. 10% INCLUIDO

Arroz en cazuela

del Molí de Rafelet del Delta de l'Ebre

| | |
|---|-------|
| Arroz de pescadores (bomba) | 28,30 |
| Arroz con costilla de cerdo Ral y manteca colorá (bomba) | 18,70 |
| Arroz meloso de bacalao y pimiento del piquillo de Lodosa (carnaroli) | 22,10 |
| Arroz caldoso de setas del pais y butifarra negra (carnaroli) | 18,50 |
| Arroz con choquitos de Sant Carles de la Ràpita a la brutesca (bomba) | 21,30 |
| Arroz con galeras de Sant Carles de la Ràpita (bomba) | 18,50 |

Carne

| | |
|--|-------|
| Cabrito a baja temperatura con romero, patatas al horno y un toque de miel | 27,80 |
| Confit de pato del Lluçanès con salsa de arándanos y nuestros higos confitados | 20,60 |
| Tira de costilla de cerdo Ral a la brasa con verduras ecológicas de temporada | 19,70 |
| Pollo ecológico guisado con pies de cerdo y trompetas de la muerte | 25,10 |

Bacalao de Islandia

de Perelló 1898, Mercat del Ninot

| | |
|---|-------|
| "Suquet" de bacalao con patatas, salsa aromescada y huevo ecológico escaldado | 26,80 |
| Bacalao frito con samfaina ecológica | 26,00 |
| Bacalao frito con ajos, piquillos de Lodosa y pimentón de la Vera | 25,90 |
| Bacalao hecho a baja temperatura y gratinado con muselina de ajo "Josep Mercader" | 25,20 |

Pescado de lonja según peso, precio aproximado por ración

| | | |
|--|-------------------|-------|
| Suquet de Els Pescadors con patata | | 33,70 |
| Rape de Marín al Serrallo, flambeado con almendras y jamón | | 33,20 |
| Fricandó de rape con setas de temporada | | 34,00 |
| Suquet de escórpora de Galicia con salsa de romesco | | 39,20 |
| San Pedro de Galicia con mantequilla negra y alcaparras | mínimo 2 raciones | 38,80 |
| Dentón de Arenys de Mar al horno o a la brasa | mínimo 2 raciones | 36,10 |
| Dorada de la Barceloneta al horno o a la brasa | mínimo 2 raciones | 31,20 |
| Lubina de Sant Carles de la Ràpita al horno o a la sal | mínimo 2 raciones | 39,60 |