

Entrantes

Filete de anchoa del Cantábrico con aceite virgen extra, 6 u.	19,80
Buñuelos de bacalao de Islandia, a nuestro punto de sal, 6 u.	19,80
Espinas de anchoa fritas	9,00
Huevas de pescado fritas y un toque de mayonesa	13,80

En primavera

de Can Fisas y de Cal Rosset del Baix Llobregat

Escarola y apio con "romesco", anchoa, atún en salazón, granada y olivas	17,90
Ensalada de habitas con menta y jamón "Josep Mercader"	25,80
Salteado de setas catalanas de de primavera con senderuela, perrochico y rebozuelo	29,60
Senderuela con butifarra del perol, panceta y un huevo escalfado	22,40
Guisante de la floreta, habita reina mora y espárrago triguero a la parrilla	29,70
Espárrago blanco de Gavá y espárrago verde del Prat con mahonesa	28,30

De cuchara

Habas reina mora a la catalana; rehogadas con panceta y botifarra negra	18,80
Crema de trufa con colmenilla del Berguedà	31,90
Judías del "ganxet" de Llerona con "espardenyes"	32,40
Crema de las vainas de guisantes "floreta" con huevo y picada de la Sentiu	14,70
Guisantes lágrima rehogados con cebolla tierna y un huevo escalfado	27,60

Conchas

de Mariscos Laureano de Cambados y del Rasquera de la Rápita

Longueirón del Delta del Ebro a la brasa	26,20
Mejillones gallegos con vino blanco, pimienta blanca y un toque de curry	17,30

Marisco

de Peixos Montía del Mercado de la Unió, Poblenou

Gambita roja de la Barceloneta al ajillo	24,00
Calamar, patata emascarada, panceta y muselina de ajo	26,60
Virutas de sepia de Tarragona, butifarra negra, panceta y huevo	22,10
"Espardenyes" de Benicarló a la placha con velo ibérico	44,70
Pulpo de Tarragona con puré de boniato blanco y sobrossada	24,90
Chipirón de La Rápita salteado	34,80
Fritura de calamar, gambita blanca y chipirón	36,20
Calamar a la bruta con espinacas a la brasa	precio aprox. por pieza 29,70
Cigala de La Platgeta a la parrilla	precio aprox. por pieza 5,10

Arroz en cazuela

Pescadors de sepia con carrilleras de pescado, mejillones y guisantes	29,70
Rosado de espardeñas y cigalas con mayonesa de tinta	35,00
Verde de kokotxas de bacalao a nuestro punto de sal y espinacas	28,80
Porcino de costilla, salsicha y panceta con tirabeque	27,50
Vegetal de primavera con , espàrrago verde, guisantes y habichuela	26,30

Fideos

de Pastes Sanmartí de Caldes de Montbuí

Picada de pescador, rape y sepia según Martí dels banys de Sant Pol	25,90
Dorados con allioli a la manera de Cambrils	21,90
Fideuada de la Safor de sepia con gambitas y mejillones	29,20

Carne

de Cal Tomàs del Pallars Jussà

Cabrito de raza catalana de la Noguera a baja temperatura con patatas horno	34,10
En directo...filete tártaro de vaca ecológica	27,30
Cordero xisqueta ecológico relleno a la catalana	26,80

Bacalao de Islandia curado tradicional

de Perelló 1898 del Mercado del Ninot, Eixample

Frito con espinacas, passas y pinyones	32,40
A la brasa con muselina de ajo Josep Mercader (el motel empordà)	32,70
Hecho a baja temperatura con habas, panceta curada y salsa jurvert	33,00
Trio de bacalaos: a la brasa, frito y a baja temperatura	44,80

Pescado de las lonjas catalanas

precio aproximado por ración

Boquerones de La Barceloneta rebozados	20,00
Tartar de atún rojo de Montgat con cebolla tierna	29,60
Dentón de Arenys de Mar al horno - mínimo 2 raciones	37,90
Lubina de la Ràpita a la sal del Delta - mínimo 2 raciones	43,20
Fricandó de rubio del norte con setas del Lluçanés	27,60
Dorada de Vilanova al horno - mínimo 2 raciones	41,80
Guiso marinero de miracielo de roca con patatas y allioli	28,20
Rodaballo de Roses al pil-pil - mínimo 2 raciones	44,20
San Pedro de l'Ametlla con mantequilla negra - mínimo 2 raciones	46,70

Acompañamientos	Pan de payés 2,70	Pan tostado con tomate 4,50	Patatas fritas 8,10
	Espinacas salteadas 9,00	Ensalada lechuga y cebolla 8,10	Puré de patata 7,20