

Entrantes

Jamón Joselito Gran reserva 2015, 100% natural ibérico de bellota	29,20
Anchoas del Cantábrico con aceite virgen extra y pimienta negra	17,40
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	14,40
Buñuelos de berenjena con queso de cabra y anchoa del Cantábrico	17,10
Croquetas de mollejas de pato del Empordà con butifarra blanca y panceta del Pirineo	14,40

Hortalizas

Ensalada de lechugas de las huertas de Cabrera y tartar de tomate y cebolla, ecológico	12,60
Carpaccio de calabacín con bacalao desmigado de Islandia y verduras al curry, ecológico	13,80

En invierno

Ensalada de escarola con "romesco" y atún Balfegó hecho en casa	17,90
Mar y montaña de kokotxas de bacalao y crestas de gallo	19,80

Marisco y pescado

Caldo de pescado con arroz y dados de rape, cocido al momento	17,50
Ostra especial gallega con mosto de xarel·lo de Can Llopart y perlas de vinagre Fórum	4,90
Almejas finas gallegas con Manzanilla y un toque de ajo y perejil	23,80
Chipirones de Sant Carles de la Ràpita salteados	27,30
Boquerones de la Barceloneta fritos con aros de cebolla	12,60

Forn de la Trinitat / Panes Creativos:

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

I.V.A. 10% INCLUÍDO

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 caldoso de setas del pais y butifarra negra (carnaroli)	18,50
Arroz con tripa de bacalao, romesco y alcachofas ecológicas (bomba)	21,20
Arroz verde cremoso de kokotxas de bacalao (carnaroli)	23,80

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 pan de higos	20,60
Tira de costilla de cerdo Ral a la brasa con verduras ecológicas de temporada	19,70

Bacalao de Islandia

de Perelló 1898, Mercat del Ninot

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
Bacalao sobre "calçots" en su aceite y romesco	26,20
Bacalao hecho a baja temperatura con crema de queso ahumado y teja de yogurt	26,10

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		31,10
Fricandó de rape con setas de temporada		32,20
Dentón de Arenys de Mar al horno o a la brasa	mínimo 2 raciones	32,90
Lubina de Sant Carles de la Rápita al horno o a la sal	mínimo 2 raciones	34,00
San Pedro de Galicia con mantequilla negra y alcaparras	mínimo 2 raciones	39,10