

Entrantes

Jamón Joselito, 100% natural ibérico de bellota. Gran reserva 2014, cortado a mano	29,90
Anchoas del Cantábrico con aceite virgen extra y pimienta negra	16,20
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
Garbanzos del Moaines con tripa de ternera	14,30

En primavera

Gazpacho de cereza eco de Torrelles de Llobregat y crema de queso de Borredà	13,80
Tomates bitxo y cor de bou con cebolleta y atún hecho en casa, todo ecológico	17,50

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
Carpaccio de calabacín con bacalao desmigado de Islandia y verduras al curry, ecológico	13,80
Flor de calabacín rebozada y rellena de ortiguillas	5,90

Marisco y pescado

Caldo de pescado con arroz y dados de rape, cocido al momento	17,40
Almejas finas gallegas con Manzanilla Solear y un toque de ajo y perejil	24,40
Ostra especial gallega con mosto de xarel·lo de Can Llopart y perlas de vinagre Fórum	4,80
Sepia del Mediterráneo salteado con berenjena y dos aliolis	23,20
Mejillones del Delta del Ebro con vino blanco, pimienta rosa y laurel	15,30
Navajas del Delta del Ebro a la plancha	26,40

Pan "de payès" 2,00 / Pan tostado con tomate 2,60 / 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 verde cremoso de kokotxas de bacalao (carnaroli)	23,80
Arroz caldoso con brazuelo de pato, anguila ahumada y guisantes del Maresme (carnaroli)	22,40
Arroz con cigalas de La Barceloneta (bomba)	25,00

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	19,30
Tira de costilla de cerdo Ral a la brasa con patatas y cogollos ecológicos del Penedès	18,40
Solomillo de buey a la brasa con patatas confitadas y salsa al gusto	27,70

Bacalao de Islandia

de Perelló, a nuestro punto de sal

"Suquet" de bacalao con patatas, salsa arromescada 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
Bacalao hecho a baja temperatura con crema de queso ahumado y teja de yogurt	26,10

Pescado de lonja

fresco, salvaje y local

Suquet de Els Pescadors con patata	32,80
Rape de Marín al Serrallo, flambeado con almendras y jamón	29,70
Fricandó de rape con setas de temporada	30,70

... y para dos personas o más:

Suquet de escórpora de Galicia con salsa de romesco	precio aprox. por ración	36,10
San Pedro de Galicia con mantequilla negra y alcaparras	precio aprox. por ración	37,30
Besugo de Cantabria al horno o a la brasa	precio aprox. por ración	34,50
Lubina de Sant Carles de la Rápita al horno o a la sal	precio aprox. por ración	44,40
Dorada de la Barceloneta al horno o a la sal	precio aprox. por ración	38,80