

Entrantes

Jamón de bellota 100% ibérico, Eíriz - D.O. Jabugo	26,20
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	14,40
Buñuelos de berenjena con queso de cabra y anchoa del Cantábrico	16,20
Garbanzos menudos del Bages ecológicos con tripa de ternera	14,30

En verano

Salmorejo cordobés con huevo ecológico, pan frito y jamón 100% ibérico D.O. Jabugo	14,20
Gazpacho cortijero ecológico con pan de payès	10,50
Tomates "banya 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
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	23,10
Mejillones del Delta del Ebro con vino blanco, pimienta rosa y laurel	15,30
Sepia del Mediterráneo salteado con berenjena y dos aliolis	20,50
Cigalas a la plancha de la lonja de la Barceloneta, La Platgeta	100 gramos 13,20
Choquitos de Sant Carles a la brutesca salteados en su tinta	26,30
Garbanzos ecológicos con gambas rojas de la platgeta	23,70

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 verde cremoso de kokotxas de bacalao (carnaroli)	23,80
Arroz con choquitos de Sant Carles de la Ràpita a la brutesca (bomba)	22,90
Arroz con cigalas de La Barceloneta (bomba)	24,90
Arroz caldoso con un bogavante del país, 2 raciones (carnaroli)	66,50

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 pan de higos	19,30
Tira de costilla de cerdo Ral a la brasa con verduras ecológicas de temporada	18,40

Bacalao de Islandia

de Perelló, a nuestro punto de sal

"Suquet" de bacalao con patatas, piparras y un toque de menta	26,90
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	31,80
Fricandó de rape con setas de temporada	31,70
Suquet de escórpora de L'Ametlla de Mar con salsa de romesco	s/peso precio aprox. 38,50

... y para dos personas o más:

San Pedro de Galicia con mantequilla negra y alcaparras	s/peso precio aprox. 38,40
Dentón de Arenys de Mar al horno o a la brasa	s/peso precio aprox. 36,10
Lubina de Sant Carles de la Ràpita al horno o a la sal	s/peso precio aprox. 46,10
Dorada de la Barceloneta al horno o a la brasa	s/peso precio aprox. 35,60