

Entrants

	platet	plat
Dues llesques de pa de pagès torrat amb tomacó i oli d'oliva verge extra		4,80
Filet d'anxova del Cantàbric amb oli d'oliva verge extra, 6 u.	12,00	18,00
Seitons en vinagre amb all i julivert, 6 u.	10,80	16,20
Bunyols de bacallà d'Islàndia, al nostre punt de sal, 6 u.	10,20	15,30
Bunyols d'albergínia ecològica amb formatge de cabra, 6 u.	10,80	16,20
◆ Mi-cuit de fetge de rap marinat amb sake i llima		12,30
Fresa de peix fregida i un toc de maionesa		9,50
Esqueixada al nostre punt de sal		17,50

A la tardor

Noé del Maresme, Verdolaga del Vallès i Cal Rosset del Baix Llobregat

Ensalada de l'hort: tres enciams, pastanaga, ceba tendra, rave i tomàquet cirerol		12,10
Verdures d'estiu arrebossades o a la brasa		15,90
Tomàquets, ceba tendra, cogombre i tonyina salada		17,20
Timbal d'escalivada a la brasa amb arengada i sal de tonyina		14,40
Figues coll de dama de Sant Vicenç amb formatge fresc del Lluçanès i fuet		14,90
◆ Una flor de carbassó de Cabrera farcida d'ortiga de mar		5,00
Ceps del Berguedà brasa		24,80
Saltat de bolets del Berguedà: camagroc, llengua de bou i trompeta de la mort		23,90
◆ Carreretes saltades amb botifarra del perol, panxeta i un ou escalfat		19,90

De cullera

Sopa de peix amb fideus del número 1		14,90
Ajoblanco amb gamba blanca, arengada i meló		17,30

Marisc

de Peixos Montía, Mercat de la Unió

Allada de gambeta vermella de la Barceloneta		30,10
Canyuts de Deltebre a la brasa, manat de 12 peces		31,80
Cloïsses fines gallegues amb Manzanilla i un toc d'all i julivert		31,40
Escopinyes de Galícia amb vi ranci de Muller		23,60
Musclos bouchot amb vi blanc, pebre blanc i un toc curri		17,50
Ostra especial gallega amb most de xarel·lo de Can Llopart i "perles" de vinagre		5,50
Combinat de closca: escopinyes, cloïsses i musclos		30,50
Espardenyes de Benicarló a la planxa cobertes de vel ibèric		42,90
Xipirons de La Ràpita saltats		32,50
Freginada de espardenyes, xipiró i gambeta blanca		42,90
Gamba de La Platgeta a la brasa - preu aprox. per ració	292,00 €/kg	52,60

◆ Plats destacats

Pa de pagès del forn de la Trintat 2,40

Arròs a la cassola

del Molí de Rafelet del Delta de l'Ebre

Pescadors de sípia amb corball, musclos i pebrot arousa	26,70
◆ De castanyons d'Alcanar a la brutesca i carbassó	23,60
Vermell de bacallà al nostre punt de sal, mongeta tendre i piquillos de Lodosa	24,40

Fideus del núm. 2

de Pastes Sanmartí de Caldes de Montbuí

Picada de pescador, rap i sípia segons en Martí dels banys de Sant Pol	23,70
Fideuada de la Safor de sípia amb gambetes i musclos	27,40

Carn

Cabrit de raça catalana de Vilanova de Meià a baixa temperatura amb patates al forn	33,70
◆ Filet de vaca eco. del Pallars amb salsa de pebre negre, patates i pebrot piquillo	34,80
Corder xisqueta del Pallars farcit a la catalana amb bolets	25,40

Bacallà d'Islàndia al nostre punt de sal

de Perelló 1898, Mercat del Ninot

Fregit amb pebrots del piquillo, allets i pebre vermell de la Vera	28,80
A la brasa amb mussolina d'all Josep Mercader (el motel empordà)	28,50
Cuit a baixa temperatura amb pebrot blanc, panxeta curada i salsa jurvert	28,80
Trio de bacallans: amb mussolina, amb pebrot del piquillo i amb verdura	38,40
◆ Al forn amb samfaina	28,20

Peix de llotja, segons pes

preu aproximat per ració

Molls de La Platgeta fregits		17,60
Peixet fregit: sonso, seitó i molls		20,40
Sonsos de Blanes fregits		16,90
Corball a la brasa - peça sencera	134,20 €/kg	32,30
Caproig de Cambrils a la brasa - peça sencera	193,30 €/kg	46,40
Déntol d'Arenys de Mar al forn - mínim dues racions	178,90 €/kg	43,00
Llenguado de l'Ampolla a la meunière - peça sencera	141,30 €/kg	38,20
Llobarro de la Ràpita a la sal del Delta - mínim dues racions	171,00 €/kg	41,10
Fricandó de lluern del nord amb bolets del Lluçanés	134,30 €/kg	32,30
◆ Orada de Vilanova al forn - mínim dues racions	162,70 €/kg	39,10
Rap de Tarragona al Serrallo, flamejat amb ametlles i cansalada viada	195,30 €/kg	44,00
Roger de Blanes a la brasa - peça sencera	137,10 €/kg	37,10
Rom de Llançà fregit amb tomàquet, espinac i patata - peça sencera	140,60 €/kg	38,00
Sant Pere de l'Ametlla de Mar amb mantega negra - mínim dues racions	199,00 €/kg	47,80