Toia Duran, la propietaria, restaura la vieja taberna de pescadores y la ofrece al barrio la primavera de 1980.

Entrantes

	platito	plato
Dos rebanadas de pan de payés tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra		5,10
Filete de anchoa del Cantábrico con aceite virgen extra, 6 u.	12,00	18,00
◆ Espinas de anchoa fritas		8,10
Buñuelos de bacalao de Islandia, a nuestro punto de sal, 6 u.	12,00	18,00
Croquetas variadas de pescado con gambas, carne y bacalao con verduras 6 u.		16,20
Huevas de pescado fritas y un toque de mayonesa		13,20
Serpentinas de fuet y bastoncitos de salchichón legítimo de Vic Riera Ordeix		16,70
Foie de pato de l'Empordà, Coll Verd, curado en sal con trufa y estragón		24,60

En primavera

de Can Fisas y de Cal Rosset del Baix Llobregat

Ensalada de la huerta: tres tipos de lechuga, zanahoria, cebolla tierna, rábano y tomatitos	13,60
Escarola y apio con "romesco", anchoa i atún en salazón	18,70
◆ Ensalada de habitas a la menta "Josep Mercader"	25,80
Carpaccio de rubio con guisantes "floreta" de Cabrera y vinagreta de chocolate	21,50
Verduras de primavera rebozadas o a la parrilla	18,80

De cuchara

Habas reina mora a la catalana; rehogadas con arenque, panceta y botifarra negra	21,90
Sopa de pescado con fideos del número 1	16,20
◆ Garbanzo "menut" de Vilallonga con anchoas del Cantàbrico y botifarra del perol	18,30
Crema de guisantes "floreta" de Cabrera con atún, huevo y picada de la Sentiu	14,70

Conchas

de Mariscos Laureano de Cambados y del Rasquera de la Rápita

Longueirón del Delta del Ebro a la brasa, manojo de 12 piezas	29,80
◆ Almejas gallegas con Manzanilla y un toque de ajo y perejil	35,10
Berberechos de Galicia con vino rancio de Muller	28,30
Mejillones del Delta con vino blanco, pimienta blanca y un toque de curry	18,30
◆ Combinado de conchas con almeja, berberecho y mejillón del Delta	31,90
Ostra especial gallega con mosto de xarel·lo de Can Llopart y perlas de vinagre	5,30

Marisco

de Peixos Montía del Mercado de la Unió, Poblenou

◆ Gambita roja de la Barceloneta al ajillo		23,20
Calamar rebozado con cebolla laminada y romesco		24,80
Virutas de sepia de Tarragona, butifarra negra, panceta y huevo		23,90
Chipirones de La Ràpita salteados		32,50
Fritura de cohombro de mar, gambita blanca y chipirón		43,80
◆ Gamba de La Platgeta a la parrilla	recio aprox. por pieza	10,80

◆ Platos destacados

Pan "de payés" del forn de la Trinitat 2,40

La audacia de la ignorancia lleva a Pep Maulini, el marido, a impulsar la nueva oferta gastronómica el 1988.

Arroz en cazuela

del Molí de Rafelet del Delta de l'Ebre

Pescadors de sepia con rubio y guisantes	28,90
Pardo de choquitos de Alcanar a la bruta y coliflor	27,40
Verde de kokotxas de bacalao a nuestro punto de sal y espinacas	30,20
Anaranjado de tripa de bacalao, romesco y alcachofas del Prat	27,40
◆ Vegetal de primavera con rebozuelo, espàrrago blanco, habas y guisantes	26,30
Porcino de costilla, salchicha, panceta y habas	27,20

Fideos

de Pastes Sanmartí de Caldes de Montbuí

◆ Picada de pescador, rape y sepia según Martí dels banys de Sant Pol	26,10
Fideuada de la Safor de sepia con gambitas y mejillones	28,60

Carne

◆ Cabrito de raza catalana de la Noguera a baja temperatura con patatas al horno	33,60
En directo... Filete tártaro de vaca ecológica del Pallars	28,20
Solomillo de vaca eco. del Pallars con pimienta, patatas fritas y pimiento confitado	36,70

Bacalao de Islandia a nuestro punto de sal

de Perelló 1898, Mercado del Ninot

Frito con pimientos del piquillo, ajos y pimentón	29,90
A la brasa con muselina de ajo Josep Mercader (el motel empordà)	29,90
Hecho a baja temperatura con habas, panceta curada y salsa jurvert	29,90
Trio de bacalaos: con muselina, con piquillo y con verdura de temporada	40,10
◆ Hecho a baja temperatura con salsa de naranja y puré de calabaza violín	30,40

Pescado de lonja de los Montía

precio aproximado por ración

Salmonetes de La Platgeta fritos con espinacas, tomatitos y patata		23,20
Sardinas de La Platgeta a la brasa sobre migas de pan, tomate y cebolla		19,30
Boquerones de La Platgeta fritos y cebolla		15,60
Sonsos de Blanes fritos		29,20
◆ Pescadito frito con salmonete, boquerón y saltones		27,50
Tartar de atún rojo de Montgat con cebolla tierna		28,00
Escórpora de Cambrils a la brasa - mínimo 2 raciones	200,50 €/kg	48,10
Dentón de Arenys de Mar al horno - mínimo 2 raciones	177,40 €/kg	42,60
Lubina de la Ràpita a la sal del Delta - mínimo 2 raciones	182,30 €/kg	43,70
Dorada de Vilanova al horno - mínimo 2 raciones	175,60 €/kg	42,10
◆ Rape de Tarragona al Serrallo, flambeado con almendras y panceta cu	193,40 €/kg	43,50
San Pedro de l'Ametlla con mantequilla negra - mínimo 2 raciones	187,20 €/kg	44,90
Sargo Imperial de La Barceloneta a la parrilla - pieza entera	144,50 €/kg	34,70
Ventresca de atún rojo de Montgat a la brasa con samfaina	175,50 €/kg	36,90

Marc Maulini Duran, el hijo, después de nueve años de preparación, toma el relevo el 2020.

IVA 10% incluido