

Entrantes

	platito	plato
Dos rebanadas de pan de payés tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra		4,80
Filete de anchoa del Cantábrico con aceite virgen extra, 6 u.	12,00	18,00
Boquerones en vinagre con ajo y perejil, 6 u.	10,80	16,20
Buñuelos de bacalao de Islandia, a nuestro punto de sal, 6 u.	10,20	15,30
Buñuelos de berenjena ecológica con queso de cabra, 6 u.	10,80	16,20
◆ Mi-cuit de hígado de rape marinado con sake y lima		12,30
Huevas de pescado fritas y un toque de mayonesa		9,50
"Esqueixada" bacalao desmigado a nuestro punto de sal, tomate y aceitunas		17,50

En otoño

Noé del Maresme, Verdolaga del Vallés y Cal Rosset del Baix Llobregat

Ensalada de la huerta: tres tipos de lechuga, zanahoria, cebolla tierna, rábano y tomatitos		12,10
Verduras de verano rebozadas o a la parrilla		15,90
Tomates con cebolla tierna, pepino y atún salado		17,20
Timbal de escalivada a la brasa con arenque y sal de atún		14,40
Higos "coll de dama" de Sant Vicenç con queso fresco del Lluçanès y fuet		14,90
◆ Una flor de calabacín de Cabrera rellena de ortiguillas de mar		5,00
"Ceps" del Berguedà brasa		24,80
Salteado de tres setas diferentes del Berguedà		23,90
◆ Carreretes salteadas con butifarra del perol, panceta y huevo escalfado		19,90

De cuchara

Sopa de pescado con fideos del número 1		14,90
Ajoblanco con gamba blanca, arenque y melón		17,30

Marisco

de Peixos Montía, Mercado de la Unió

Gambita roja de la Barceloneta al ajillo		30,10
Longueirón del Delta del Ebro a la brasa, manojo de 12 piezas		31,80
Almejas finas gallegas con Manzanilla y un toque de ajo y perejil		31,40
Berberechos de Galicia con vino rancio de Muller		23,60
Mejillones bouchot con vino blanco, pimienta blanca y un toque de curry		17,50
Ostra especial gallega con mosto de xarel·lo de Can Llopart y perlas de vinagre		5,50
Combinado de conchas: almejas finas, berberechos y mejillones		30,50
"Espardenyes" de Benicarló a la placha con velo ibérico		42,90
Chipirones de La Ràpita salteados		32,50
Fritura de espardenya, chipirón y gambita blanca		42,90
Gamba de La Platgeta a la parrilla - precio aprox. por ración	292,00 €/kg	52,60

◆ 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

Pescadores de sepia con pescado, mejillones y pimientos arousa	26,70
◆ De choquitos de Alcanar a la bruta y calabacín	23,60
Rojo de bacalao a nuestro punto de sal, judías verdes y piquillos de Lodosa	24,40

Fideos del nº 2

de Pastes Sanmartí de Caldes de Montbuí

Picada de pescador, rape y sepia según Martí dels banys de Sant Pol	23,70
Fideuada de la Safor de sepia con gambitas y mejillones	27,40

Carne

Cabrito de raza catalana de la Noguera a baja temperatura con patatas al horno	33,70
◆ Solomillo de vaca eco. del Pallars con pimienta, patatas fritas y pimiento confitado	34,80
Cordero xisqueta del Pallars relleno a la catalana con setas	25,40

Bacalao de Islandia a nuestro punto de sal

de Perelló 1898, Mercado del Ninot

Frito con pimientos del piquillo, ajos y pimentón de la Vera	28,80
A la brasa con muselina de ajo Josep Mercader (el motel empordà)	28,50
Hecho a baja temperatura con pimiento blanco, panceta curada y salsa jurvert	28,80
Trio de bacalaos: con muselina, con piquillo y con verdura de temporada	38,40
◆ Al horno con samfaina	28,20

Pescado de lonja, según peso

precio aproximado por ración

Salmonetes de La Platgeta fritos o a la parrilla		17,60
Pescadito frito: sonso, boquerón y salmonete		20,40
Sonsos de Blanes fritos		16,90
Corvina de La Platgeta a la brasa - pescado entero	134,20 €/kg	32,30
Escórpora de Cambrils a la brasa - pescado entero	193,30 €/kg	46,40
Dentón de Arenys de Mar al horno - mínimo 2 raciones	178,90 €/kg	43,00
Lenguado de L'Ampolla a la meunière - pescado entero	141,30 €/kg	38,20
Lubina de la Ràpita a la sal del Delta - mínimo 2 raciones	171,00 €/kg	41,10
Fricandó de rubio del norte con setas del Lluçanés	134,30 €/kg	32,30
◆ Dorada de Vilanova al horno - mínimo 2 raciones	162,70 €/kg	39,10
Rape de Tarragona al Serrallo, flambeado con almendras y panceta curada	195,30 €/kg	44,00
Salmonete de roca de Blanes a la parrilla - pieza entera	137,10 €/kg	37,10
Rémol de Llançà frito con tomate, espinaca y patata - pescado entero	140,60 €/kg	38,00
San Pedro de l'Ametlla con mantequilla negra - mínimo 2 raciones	199,00 €/kg	47,80