



TAPES



- Aperitiu de xips i olives 3,95
- Bomba de la Barceloneta 2,10
- Anxoves del Cantàbric 2,30/u
- Seitons en vinagre 6,95
- Xips de verdures amb mel 6,50
- Les nostres braves 4,50
- Pebrots de padrón 5,25
- Calamars a la romana amb allioli negre 7,95
- Paperina de calamarsons fregit 7,95
- Bunyols de bacallà amb salsa pil pil 7,95
- Cazón en adob 8,95
- Seitons fregits 6,95
- Graellada de sardines al romaní cuinades en directe 6,95
- Timbal d'escalivada amb formatge de cabra 5,95
- Carxofes en textures: en crema, cors i xips 8,95
- Cap i pota amb cigrons 8,95
- Tempura de verdures amb romesco 7,95
- Aletes de pollastre amb salsa picant 7,95
- Secret ibèric sobre fondo de patata i salsa de foie 10,95
- Daus de vedella saltejats amb pebrots de padrón 10,50
- Fish & xips amb maionesa de cogombrets 8,50
- Pop a la gallega 12,95
- Croquetes de pernil ibèric 8,95
- Canelons de la iaia (2unitats) 7,50
- Graellada de verdures amb formatge manxec 10,50
- Ous estrellats amb pernil ibèric 10,95
- Ceviche a la nostra manera de peix de llotja marinat amb llima i gingebre 11,50
- Escamarlanets i gambetes saltejades amb all i julivert 12,50
- Gambes a l'allet 12,50
- Espatlla de pernil ibèric Faustino Lafuente Gran Reserva 16,95
- Pa de coca torrat amb tomàquet 3,95



MARISC



- Ostres de Sète 2,80/u
- Tallarines saltejades 13,75
- Musclos del Delta amb allioli de poma escalivada 12,50
- Navalles a la planxa amb all i julivert 14,50
- Cloïsses a la marinera 15,50



SOPA I AMANIDES



- Sopa de peix 12,50
- Amanida verda amb tonyina 10,95
- Amanida de lloms de salmó fumat amb guacamole i sèsam negre 13,95
- Xatonada de bacallà fumat amb escarola i romesco 13,95
- Amanida de formatge de cabra amb fruits secs 10,95

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.



ARROSSOS I FIDEUS

- Paella de bolets 14,50
- Paella de verdures 15,95
- Fideus rossejats amb escamarlans i allioli 16,95
- Paella o arròs caldós de marisc 19,50
- Arròs negre amb cloïsses 17,95
- Arròs de bacallà amb verduretes 18,95
- Paella o arros caldós de llamàntol 25,90

(aquests plats es cuinen per un mínim de 2 persones i el preu especificat és per persona)



PEIXOS

- Orada al forn 19,95
- Cua de rap a la marinera 21,50
- Calamars a la planxa amb mongetes verdes saltejades amb pernil 16,95
- Llobarro a la sal 21,50
- Bacallà al allioli fet al forn " 19,95
- Graellada de peix i marisc 27,50
- La cassola de suquet de peix del Ramonet 28,95
- LLamàntol a la graella 27,50



CARNES

- Steak tartar de vedella amb salsa d' estragó I verduretes 18,95
- Filet de vedella cuinat en pedra amb salsa pebre 21,50
- Sandvitx d' hamburguesa amb formatge i anelles de ceba fregides 12,95
- Chuletón de vedella cuinat en pedra amb patata al forn i allioli 25,50

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.