



## TAPES

Aperitiu de xips i olives	4,50
Bomba de la Barceloneta	2,25
Anxoves del Cantàbric	2,60/U
Patates braves	4,95
Pebrots de Padrón	5,75
Calamars a la romana amb allioli negre	9,95
Paperina de calamarsons fregits	9,95
Bunyols de bacallà amb pil pil	9,95
Graellada de verdures amb formatge manxec	10,50
Daus de filet de vedella amb pebrots de padrón	15,50
Pop a la gallega	13,50
Croquetes de pernil ibèric	9,95
Ous amb les nostres patates i pernil ibèric	10,50
Ceviche a la nostra manera marinat amb llima i gingebre	12,95
Gambetes i escamarlanets saltejats amb all i julivert	12,50
Gambes a l'allet	13,95
Espatlla de pernil ibèric Faustino Lafuente G.R	16,95
Pà de coca torrat amb tomàquet	3,95

## PEIXOS

Rap amb cloïsses	23,50
Calamars a la planxa amb patates fregides	16,95
Lluç a la donostiarra	19,95
Graellada de peix	27,95
Suquet de peix	28,95
Llamàntol a la planxa	27,50

## CARNS

Filet de vedella amb guarnició	21,95
Chuletón de Girona a la pedra	25,50
Sandwix d'hamburguesa amb anells de ceba	12,95

## AMANIDES I SOPES

Gaspatxo	7,95
Sopa de peix	12,95
Amanida verda amb tonyina	10,95
Tomàquet amb ventresca, ceba i olives	14,50

## MARISCS

Ostres franceses de Bouziques	2,95/U
Musclos al vapor amb allioli de poma escalivada	12,50
Cloïsses a la marinera	15,95
Navalles a la planxa	17,95
Tallarines saltejades	13,75

## ARROSSOS

*Paella de verdures	15,95
*Paella de bolets	14,95
*Paella marinera o arròs caldós marinera	19,95
*Fideus amb allioli i escamarlans	17,95
*Arròs negre amb cloïsses	17,95
*Arròs de bacallà amb verdures	19,95
*Paella amb llamàntol o arròs caldós amb llamàntol	25,95

*\*es cuina per 2 persones com a mínim, el preu és per persona*

## POSTRES

Gelats variats	5,95
Pastís del dia	6,50
Mató amb mel	4,25
Pinya natural	5,25
Crema catalana	4,95