

# PER COMENÇAR.. PARA EMPEZAR...

ANCHOVES DEL CANTÀBRIC AMB PÀ AMB TOMÀQUET  
**ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON PAN CON TOMATE | 16,00**

CEVICHE DE LLAGOSTINS  
AMB MANGO, PLÀTAN MADUR, IUCA, BLAT DE MORO TORRAT I CEBA MORADA CONFITADA  
**CEVICHE DE LANGOSTINOS | 18,90**  
CON MANGO, PLÁTANO MADURO, YUCA, MAIZ TOSTADO Y CEBOLLA MORADA ENCURTIDA

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA Balfegó AMB SÈSAM I PONZU  
**TARTAR DE ATÚN ROJO Balfegó CON SÉSAMO Y PONZU | 22,80**

TÀRTAR DE SALMÓ AMB ALVOCAT I SÈSAM  
**TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y SÉSAMO | 22,00**

**TARTAR DE VIEIRA | 22,00**

BOQUERONS EN VINAGRE  
**BOQUERONES EN VINAGRE | 10,80**

PERNIL IBÈRIC AMB PÀ AMB TOMÀQUET  
**JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE | 22,00**

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA AMB PINYONS I OLI DE SÈSAM  
**CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON PIÑONES Y ACEITE DE SÉSAMO | 16,00**

CARPACCIO DE BLACK ANGUS AMB ENCENALLS DE PARMESÀ I PINYONS  
**CARPACCIO DE BLACK ANGUS CON VIRUTAS DE PARMESANO Y PIÑONES | 16,00**

BAO NEGRO DE CAMARONS (2 UNITATS)  
AMB CAMARONS, POP, CALAMAR, COGOMBRE I SALSA DE MEL I MOSTASSA  
**BAO DE CAMARONES (2 UNIDADES) | 14,00**  
CON CAMARONES, PULPO, CALAMAR Y SALSA DE MIEL

BAO DE TONYINA VERMELLA Balfegó (2 UNITATS)  
AMB ALGA WAKAME Y MAIONESA DE KIMCHI  
**BAO DE ATÚN ROJO Balfegó (2 UNIDADES) | 14,00**  
CON ALGA WAKAME Y MAYONESA KIMCHI

TATAKI DE TONYINA VERMELLA Balfegó AMB SÈSAM  
**TATAKI DE ATÚN ROJO Balfegó CON SÉSAMO | 24,00**

LLAGOSTINS EN TEMPURA AMB MAIONESA DE CURRY I COCO  
**LANGOSTINOS EN TEMPURA CON MAYONESA DE COCO Y CURRY | 18,80**

CANELÓ DE VEDELLA AMB BOLETS I FOIE  
**CANELÓN DE TERNERA CON SETAS Y FOIE | 16,00**

CANELÓ VEGETAL EMBOLICAT AMB CARBASSÓ  
**CANELÓN VEGETAL ENVUELTO CON CALABACÍN | 14,80**

*EN TOTS ELS NOSTRES PLATS UTILITZEM EXCLUSIVAMENT OLI D'OLIVA DE COLLITA PROPIA, ELABORAT AMB OLIVES RECOL•LECTADES PER NOSALTRES MATEIXOS.  
EN TODOS NUESTROS PLATOS UTILIZAMOS EXCLUSIVAMENTE ACEITE DE OLIVA DE COSECHA PROPIA, ELABORADO CON ACEITUNAS RECOLECTADAS POR NOSOTROS MISMOS.*

# AMANIDES... ENSALADAS...

POKE DE SALMÓ

AMB QUINOA, MANGO, ALVOCAT, TOMÀQUET, SÈSAM Y PONZU

**POKE DE SALMÓN | 16,00**

**CON QUINOA ROJA, MANGO, AGUACATE, TOMATE, SÉSAMO Y PONZU**

AMANIDA VERDA

ENCIAM, PASTANAGA, TOMÀQUET, CEBA TENDRA, COGOMBRE, RAVES, TONYINA I OLIVES

**ENSALADA VERDE | 12,00**

**LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLA TIERNA, RABANILLO, ATÚN Y ACEITUNAS**

AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA

ENCIAM, TOMÀQUET ROSA, VENTRESCA DE TONYINA Y CEBA FRESCA

**ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN | 16,00**

**LECHUGA, TOMATE ROSA, VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA FRESCA**

AMANIDA AFRUITADA DE LLAGOSTINS

ENCIAM, TOMÀQUET CHERRY, MADUIXA, SÈSAM, ADREÇ DE MEL I MOSTASSA, LLAGOSTINS

**ENSALADA AFRUTADA DE LANGOSTINOS | 18,00**

**LECHUGA, TOMATE CHERRY, FRESAS, SÉSAMO, ALIÑO SUAVE DE MIEL Y MOSTAZA, LANGOSTINOS**

*COMPROMÍS AMB LA TERRA: TREBALLEM AMB AGRICULTORS DE PROXIMITAT PER GARANTIR LA FRESCOR EN ELS NOSTRES VEGETALS.*

*COMPROMISO CON LA TIERRA: TRABAJAMOS CON AGRICULTORES DE CERCANIA PARA GARANTIZAR LA FRESCURA EN NUESTROS VEGETALES.*

# TAPAS...

SARDINES DE TARRAGONA

**SARDINAS DE TARRAGONA | 12,80**

SÍPIA TROCEJADA AMB ALLIOLI (300 G)

**SEPIA TROCEADA CON ALIOLI (300 G) | 17,00**

CALAMARS A LA PLANXA

**CALAMARES A LA PLANCHA | 17,80**

CALAMARS A L'ANDALUSA

**CALAMARES A LA ANDALUZA | 14,80**

XIPIRONS FREGITS

**PUNTILLAS | 14,80**

CALAMARS A LA ROMANA

**CALAMARES A LA ROMANA | 15,80**

**BRAVAS COPACABANA | 7,80**

POTA DE POP AMB ALLIOLI, PISTATXO I CEBA FREGIDA

**PATA DE PULPO CON ALIOLI, PISTACHO Y CEBOLLA FRITA | 24,80**

CROQUETES DE XIPIRÓ (6 UNITATS)

**CROQUETAS DE CHIPIRÓN (6 UNIDADES) | 14,00**

CROQUETES DE GAMBA VERMELLA (6 UNITATS)

**CROQUETAS DE GAMBA ROJA (6 UNIDADES) | 14,80**

CROQUETES CREMOSES DE PERNIL IBÈRIC (6 UNITATS)

**CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UNIDADES) | 14,80**

# MARISCOS

MUSCLOS A LA SAL

**MEJILLONES A LA SAL | 12,80**

GAMBES VERMELLES

**GAMBAS ROJAS | 28,00**

ESCAMARLANS OBERTS EN CANAL

**CIGALAS ABIERTAS EN CANAL | 30,00**

CLOÏSSES GALLEGUES

**ALMEJAS GALLEGAS | 20,00**

NAVALLES

**NAVAJAS | 18,00**

CARGOLS DE MAR

**CARACOLS DE MAR | 18,00**

**ZAMBURIÑAS | 16,00**

OSTRES PER UNITAT

**OSTRAS POR UNIDAD | 4,80**

## PEIXOS DE LA LLOTJA DE CAMBRILS

## PESCADOS DE LA LONJA DE CAMBRILS

RAP AMB VERDURES DE TEMPORADA

**RAPE CON VERDURA DE TEMPORADA | 24,00**

LLENGUADO AMB VERDURES DE TEMPORADA

**LENGUADO CON VERDURA DE TEMPORADA | 24,80**

BACALLÀ A LA CREMA D'ALL

**BACALAO A LA CREMA DE AJO | 22,50**

TURBOT AMB VERDURES DE TEMPORADA

**RODABALLO CON VERDURAS DE TEMPORADA | 30,00**

CALDERETA DE LLOMÀNTOL AMB RAP (MÍNIM DUES PERSONES)

**CALDERETA DE BOGABANTE CON RAPE (MÍNIMO DOS PERSONES) | 32,00**

CALAMAR A LA PLANXA AMB VERDURA DE TEMPORADA

**CALAMAR A LA PLANCHA CON VERDURA DE TEMPORADA | 22,00**

# ARROSSOS - ARROCES

PAELLA DE MARISC

**PAELLA DE MARISCO | 22,00**

ARRÒS NEGRE AMB GAMBA VERMELLA

**ARROZ NEGRO CON GAMBA ROJA | 24,00**

ARRÒS DE CARABINER

**ARROZ DE CARABINERO | 28,00**

**ARRÒS DEL SENYORET | 24,00**

ARRÒS DE LLOMÀNTOL

**ARROZ CON BOGAVANTE | 28,00**

ARRÒS DE SECRET IBÈRIC

**ARROZ DE SECRETO IBÉRICO | 24,00**

FIDEUÀ AMB LLAGOSTINS

**FIDEUÁ CON LANGOSTINOS | 18,00**

FIDEUS NEGRES AMB GAMBA VERMELLA

**FIDEOS NEGROS CON GAMBA ROJA | 22,00**

FIDEUS AMB LLOMÀNTOL

**FIDEOS CON BOGAVANTE | 28,00**

**MÍNIM DUES PERSONES / MÍNIMO DOS PERSONAS**

*TOTS ELS NOSTRES ARROSSOS SÓN D'ELABORACIÓ PRÒPIA I LLIURES DE GLUTEN, EN DIES DE MOLTA AFLUËNCIA, ES SERVEIXEN AMB RESERVA PREVIA*

*TODOS NUESTROS ARROCES SON DE ELABORACIÓN PROPIA, LIBRES DE GLUTEN. EN DÍAS DE ALTA AFLUENCIA, SE SIRVEN BAJO RESERVA*

# CARNS - CARNES

ENTRECOT DE VACA VELLA MADURADA 60 DIAS (300GR)

**ENTRECOT DE VACA VIEJA MADURADA 60 DÍAS (300GR) | 24,80**

FILET DE VACA VELLA MADURADA 60 DIAS (180GR)

**SOLOMILLO DE VACA VIEJA MADURADA 60 DÍAS (180GR) | 26,00**

MINI HAMBURGUESES DE VACA VELLA MADURADA (4UNIT)

**MINI HAMBURGUESAS DE VACA VIEJA MADURADA (4UNID) | 16,00**

PIT DE POLLASTRE REBOSSAT AMB PATATES FREGIDES

**PECHUGA DE POLLO REBOZADA CON PATATAS FRITAS | 14,80**

PLUMA IBÈRICA

**PLUMA IBÉRICA | 20,00**

*SI TENS ALGUNA AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA, SI US PLAU, CONSULTA'NS. ESTAREM ENCANTATS D'INFORMAR-TE.*

*SI TIENES ALGUNA ALERGIJA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR, CONSÚLTANOS. ESTAREMOS ENCANTADOS DE INFORMARTE.*

**IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO  
SERVEI DE PA 2,00€ / SERVICIO DE PAN 2,00€**