



“ **Llena de ilusión** , dedico esta carta a mi familia y clientes, que sin ellos hoy no estaríamos de vuelta, y muy especialmente a las futuras generaciones, esperando que puedan disfrutar de un planeta con alimentos naturales y más humano.“

Sugerencias de Temporada

ALCACHOFAS laminadas fritas	12,80
ROVELLONS a la brasa	21,70
Salteado de SETAS con jamón y huevo frito	15,60
Arroz de SEPIA y BUTIFARRA con SETAS - camagrocs, rovellons, rossinyols -	18,50



Para Compartir

GAMBAS a la SAL [4 piezas]	12,50
CROQUETAS de marisco [8 uni.]	11,00
 TORTILLA abierta de gambitas, piñones y aceite de pesto	12,95
CIGALAS doble O abiertas a la brasa [3 uni.]	33,00
TALLARINAS salteadas con ajito y perejil	13,80
CALLOS con mucho morro y suave toque picante	12,95
Pata de PULPO con parmantier de patata y aceite de pimentón de la Vera	19,60
CALAMARES frescos en tempura con mayonesa de soja	13,85
HUEVOS rotos a escoger con foie a la plancha o Jabuguito	13,95
MEJILLONES de roca al carbón del Jospé	13,20
Cazuelita de ALMEJAS al ajillo	14,60
BRAVAS “ Las Botas “	9,90
CARACOLES a la llauna con sal y pimienta	13,80
brocheta de LANGOSTINOS con crujiente de kikos y salsa tártara [8 uni.]	11,90
CROQUETAS melosas de jabugo [10 uni.]	11,00
BUÑUELOS de bacalao [10 uni.]	11,00
“ FRITS “ de la casa: gambas, chipirón y chanquete enharinados	13,85
 JAMÓN ibérico cortado “ a cuchillo “ con sus airbags	[½ 16,70] 24,80
TARRINA de foie micuit y virutas con sus mermeladas y tostas	[½ 13,50] 19,25
SESOS a la romana con salsa de pimienta	9,90

Empezamos ...

ENSALADA de contrastes con vinagreta de pipas	12,50
CANELÓN de calabacín con ensaladilla rusa	12,60
Variado de TOMATES BIO con cebolla tierna y ventresca de atún	13,00
HOJALDRE de pimiento y berenjena escalivada con sardina ahumada	12,50
CARPACCIO de GAMBA roja con aceite de arbequina	18,25
PASTA fresca con centollo	14,50

Un arrocito ? ...

PAELLA clásica de pescado y marisco	18,50
 Arroz de VERDURITAS Km. 0	17,50
PAELLA de chipirones con CARPACCIO de gamba roja	18,50
ARROZ NEGRO con sepia y smile de “ all i oli “	16,90
 Arroz caldoso de BOGAVANTE - 1 pieza -	29,40
FIDEUÁ marinera con almejas	16,90