



“ 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.”


## PARA COMPARTIR

Cebollitas milord con romesco	DE TEMPORADA	12,80
“ Rovellons “ a la brasa sobre picada de ajo y perejil	DE TEMPORADA	20,00
Salteado de setas de invierno con huevo frito	DE TEMPORADA	15,25
Alcachofas fritas laminadas	DE TEMPORADA	12,80
Croquetas de marisco - 8u -		11,00
Croquetas melosas de jabugo - 10u -		11,00
Calamares frescos en tempura con mayonesa de soja		13,85
Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara -8u -		11,90
 "Frits "de la Casa - gambas, chipirones y chanquetes enharinados -		13,85
Buñuelos de bacalao - 10u -		11,00
Gambas a la sal - 4u		12,50
Cigalas a la plancha		29,50
Tallarinas salteadas con ajito y perejil		13,80
Pata de pulpo ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón		19,60
Mejillones de roca al carbón del Jospet		13,20
Cazuelita de almejas al ajillo		14,75
Bravas “ Las Botas “		9,90
Sesos a la romana con salsa de pimienta		10,00
 Tortilla abierta de alcachofas y langostinos con aceite de ajitos		12,95
Jamón ibérico de Jabugo “ cortado a cuchillo “ con sus airbags	[ ½ rac. 16,70 ]	24,80
Huevos rotos a escoger con foie a la plancha ó jabuguito		13,95
Tarrina de foie micuit y virutas con mermelada y tostas	[ ½ rac. 13,50 ]	19,25
Caracoles a la llauna con sal y pimienta		13,80
Cazuelita de callos picantes		13,20

## EMPEZAMOS

Ensalada de contrastes de la huerta con vinagreta de pipas	12,50
Ensalada pecadora con manzana ácida, queso y nueces	13,00
Coca de berenjena escalivada con sobrasada y láminas de parmesano	13,00
Variado de tomate Bio con cebolla tierna y ventresca de atún	12,95
Llosa de verduras KM. 0 con suave romesco	13,75
Gran sol relleno de berenjena y ágave con tomate natural	13,90
Sopa de cebolla gratinada con Emmental	11,80
Escudella barretxada	11,80
Sopa de pescado con arroz	12,50

## ARROCES - de fondo de pescado, con trocitos de sepia -

Arroz negro con tinta de calamar, almejas y smile de “ all i oli “	17,50
 Chipirones con carpaccio de gamba roja	18,60
Marisco con gamba, cigala y mejillones	18,60
de “ rojos “ con carabinero	23,80
Caldoso de bogavante	29,60
Caldoso con alcachofas y setas	18,60
Arroz de verduritas - con caldo vegetal -	17,50
Fideuà fina con almejas	17,50