






PER COMPARTIR

Croquetes de marisc - 8u -	11,50
Croquetes meloses de pernil - 10u -	11,50
Calamars frescos en tempura amb maionesa de soja	13,95
Broqueta de llagostins amb kikos i salsa tàrtara -8u -	12,40
 "Frits "de la Casa - gambes, xipirons i llangueta -	13,95
Bunyols de bacallà - 10u -	11,50
Gambes a la sal - 4u	12,80
Escamarlans a la planxa	29,90
Tallarines saltejades amb all i julivert	13,95
Pota de pop amb parmantier de patata i oli de pebre vermell	19,85
Musclos de roca al carbó del Jospèr	13,50
Cloïsses amb allada	14,95
Braves " Las Botas "	9,90
Cervells a la romana amb salsa pebre	10,00
 Truita oberta de carxofes i llagostins amb oli d'all	13,25
Pernil de glà " tallat a ganivet " amb airbags	[½ rac. 17,20] 25,20
Ous trencats a escollir, amb foie a la planxa ó amb pernil	14,25
Tarrina de foie micuit i encenalls amb melmelada i torredetes	[½ rac. 13,80] 19,75
Cargols a la llauna amb sal i pebre	13,90
" Callos " picants	13,60

COMENCEM

Amanida de contrastes de l' horta amb vinagreta de pipes	12,75
Amanida " pecadora " amb poma àcida, formatge i nous	13,50
Coca de esbergínia escalivada amb sobrasada i parmesà	13,50
Variat de tomàquet Bio amb ceba tendra i tonyina	12,95
Llosa de verdures KM. 0 amb suau romesco	14,25
Gran sol farçit d'esbergínia i ágave amb tomàquet natural	14,50
Sopa de ceba gratinada amb Emmental	11,80
Escudella barretxada	11,80
Sopa de peix amb arròs	12,75

ARROSSÒS - de fumet de peix, amb troçets de sepia -

Arròs negre amb tinta de calamar, cloïsses i smile d'all i oli	17,80
 Xipirons amb carpaccio de gamba vermella	18,90
Marisc amb gamba, escamarlà i musclos	18,90
de " vermells " amb carrabiners	24,50
Caldòs amb llamàntol	29,70
Caldòs amb carxofes i bolets	19,80
Arròs de verdures - amb caldo vegetal -	17,80
Fideuà fina amb cloïsses	17,80