



“ 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.“

DE TEMPORADA

Calçots a la brasa con salsa romesco ó cebollitas milord	14,25
Alcachofas fritas laminadas ó al horno	13,20


PARA COMPARTIR

Croquetas de marisco - 8u -	11,50
Croquetas melosas de jabugo - 10u -	11,50
Calamares frescos en tempura con mayonesa de soja	13,95
 Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara -8u -	12,40
“Frits “de la Casa - gambas, chipirones y chanquetes enharinados -	13,95
Buñuelos de bacalao - 10u -	11,50
Gambas a la sal - 4u	12,80
Cigalas a la plancha	29,90
Tallarinas salteadas con ajito y perejil	13,95
Pata de pulpo ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón	19,85
Mejillones de roca al carbón del Jospier	13,50
Cazuelita de almejas al ajillo	14,95
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	13,25
Jamón ibérico de Jabugo “ cortado a cuchillo “ con sus airbags	[½ rac. 17,20] 25,20
Huevos rotos a escoger con foie a la plancha ó jabuguito	14,25
Tarrina de foie micuit y virutas con mermelada y tostas	[½ rac. 13,80] 19,75
Caracoles a la llauna con sal y pimienta	13,90
Cazuelita de callos picantes	13,60

EMPEZAMOS

Ensalada de contrastes de la huerta con vinagreta de pipas	12,75
Ensalada pecadora con manzana ácida, queso y nueces	13,50
Coca de berenjena escalivada con sobrasada y láminas de parmesano	13,50
Variado de tomate Bio con cebolla tierna y ventresca de atún	12,95
Llosa de verduras KM. O con suave romesco	14,25
Gran sol relleno de berenjena y ágave con tomate natural	14,50
Sopa de cebolla gratinada con Emmental	11,80
Escudella barretxada	11,80
Sopa de pescado con arroz	12,75

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

Arroz negro con tinta de calamar, almejas y smile de “ all i oli “	17,80
 Chipirones con carpaccio de gamba roja	18,90
Marisco con gamba, cigala y mejillones	18,90
de “ rojos “ con carabinero	24,50
Caldoso de bogavante	29,70
Caldoso con alcachofas y setas	19,80
Arroz de verduritas - con caldo vegetal -	17,80
Fideuà fina con almejas	17,80