




## PER COMPARTIR

Croquetes de marisc - 8u -	11,85
Croquetes meloses de pernil - 10u -	11,85
Calamars frescos en tempura amb maionesa de soja	14,90
Broqueta de llagostins amb kikos i salsa tàrtara -8u -	13,40
 "Frits "de la Casa - gambes, xipirons i llangueta -	14,95
Bunyols de bacallà - 10u -	12,20
Gambes a la sal - 4u	13,80
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	10,75
Truita oberta de gambetes, pinyons i oli de sanfaina	13,85
 Pernil de glà " tallat a ganivet " amb airbags	[ ½ rac. 17,20 ] 26,00
Ous trencats a escollir, amb foie a la planxa ó amb pernil	14,90
Tarrina de foie micuit i encenalls amb melmelada i torredetes	[ ½ rac. 13,80 ] 20,60
Cargols a la llauna amb sal i pebre	14,75
" Callos " picants	14,60

## COMENCEM

Amanida de contrastes de l' horta amb vinagreta de pipes	13,25
" Ensaladilla rusa " a la nostra manera amb tonyina	12,60
Milfulls de pebrot i esberginia escalivada amb sobrasada i sardina fumada	13,50
Variat de tomàquet Bio amb ceba tendra i tonyina	13,75
Gazpatxo amb el seu picat vegetal	12,50
Carpaccio de gamba vermella i oli d'oliva verge	18,70
Carpaccio de xampinyons i encenalls de foie	18,70

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

Arròs negre amb tinta de calamar, cloïsses i smile d' all i oli	18,25
 Xipirons amb carpaccio de gamba vermella	19,50
Marisc amb gamba, escamarlà i musclos	19,50
de " vermells " amb carrabiners	26,75
Caldòs amb llamàntol	31,00
Arròs de verdures - amb caldo vegetal -	18,25
Fideuà fina amb cloïsses	18,25