

Para Compartir

Cestita de croquetas de jabugo	12,80
Calamares en tempura con mayonesa de soja	15,20
Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara - 8u.	15,20
"Frits "de la Casa - chanquetes, chipirones y gambas enharinados -	15,30
Buñuelos de brandada de bacalao - 6u.	12,80
Cazuelita de almejas en salsa verde	18,30
Pata de pulpo ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón	23,75
Callos " con mucho morro " y suave toque picante	14,90
Churros de patata con salsa brava	10,80
Sesos a la romana con salsa de pimienta	10,75
Tortilla abierta de langostinos al ajillo y jabuguito	17,20
Jamón ibérico de Jabugo " cortado a cuchillo "	[½ rac. 19,25] 26,80
Virutas y tarrina de foie con sus tostas y confitura	21,60
Huevos rotos con patatas fritas, padrón y jamón	15,50
Caracoles a la llauna con sal y pimienta	15,75

Empezamos

Ensalada de la huerta con vinagreta de pipas	13,95
Variado de tomates Bio con ventresca de atún y cebolla tierna	14,80
Coca de recapte con verduras asadas, sardina ahumada y mozzarella	13,50
Endivias braseadas, nueces y virutas de Parmesano	13,80
Llosa de verduras con salsa romesco	14,85
Sopa de marisco con pan de ajo	12,90
Sopa de cebolla gratinada con Emmental	12,90

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

Arroz negro con tinta de calamar, almejas y smile de " all i oli "	19,80
De montaña - costilla de cerdo, pollo y caracoles -	21,00
De chipirones con carpaccio de gamba roja	21,00
Clásica de marisco con gamba, cigala y mejillones	21,00
De sepia con carabinero	27,85
Caldoso ó seco de bogavante	31,70
" L `arròs de Castelldefels", de gamba roja, judia verde y costilla de cerdo	27,00
De verduritas con huevo frito	19,80
Fideuà cabello de ángel con almejas	19,80