

Para Compartir

Cestita de croquetas de jabugo 10u.	12,90
Calamares en tempura con mayonesa de soja	15,80
Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara - 8u.	15,50
"Frits "de la Casa - chanquetes, chipirones y gambas enharinados -	15,80
Buñuelos de brandada de bacalao	13,85
Cazuelita de almejas en salsa verde	19,50
Pata de pulpo ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón	23,95
Callos " con mucho morro " y suave toque picante	15,40
Churros de patata con salsa brava	11,80
Sesos a la romana con salsa de pimienta	11,80
Tortilla abierta de bacalao con patata trufada	18,60
Jamón ibérico de Jabugo " cortado a cuchillo "	[½ rac. 19,50] 26,95
Virutas y tarrina de foie con sus tostaditas	22,50
Huevos rotos con patatas fritas, padrón y jamón	15,90
Caracoles a la llauna con sal y pimienta	15,80
Gambas a la sal [4 piezas]	18,80
Tallarinas de playa salteadas	17,75

Empezar

Ensalada de la huerta con vinagreta de pipas	13,95
Carpaccio de gamba roja con cebollino y aceite virgen extra	18,60
Tartar de aguacate con salmón ahumado	17,90
Tomates Bio con bonito y cebolla roja	15,45
Ensalada de espárragos al pesto de piñones	14,50
Ensaladilla rusa de toda la vida	13,70
Coca de recapte con verduras al Jósper, sardina ahumada y mozzarella	14,80
Gazpacho con picatostes y picadillo vegetal	13,20

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

Arroz negro con tinta de calamar, almejas y smile de " all i oli "	21,50
De chipirones con carpaccio de gamba roja	22,20
De marisco con gamba, cigala y mejillones	22,20
De " rojos " con carabinero	28,80
De galeras con sobrasada	22,20
Caldoso ó seco de bogavante	31,90
" L`arròs de Castelldefels", de gamba roja de Palamós, judia verde y costilla de cerdo	27,00
Arroz de verduritas con huevo frito	21,50
Fideuà con almejas	21,50