

Para Compartir

Alcachofas fritas ó al horno	14,80
Calçots a la brasa con salsa romesco	16,50
Calçots en tempura	16,50
Croquetas de jabugo	12,90
Croquetas de butifarra de Perol y “ carn d’olla “	12,90
Calamares en tempura con mayonesa de soja	15,80
Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara	15,50
“Frits “de la Casa - chanquetes, chipirones y gambas enharinados -	15,80
Buñuelos de brandada de bacalao	14,00
Cazuelita de almejas en salsa verde	21,00
Pata de pulpo ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón	23,90
Callos “ con mucho morro “ y suave toque picante	15,40
Churros de patata con salsa brava	12,80
Sesos a la romana con salsa de pimienta	12,00
Tortilla abierta de alcachofa, langostinos al ajillo y jabugito en sartén	18,90
Jamón ibérico de Jabugo “ cortado a cuchillo “	27,70
Virutas y tarrina de foie con sus tostas y confitura de frambuesa	22,50
Huevos rotos con patatas fritas, padrón y jamón de jabugo	16,75
Caracoles a la llauna con sal y pimienta	15,80

Empezarhos

Ensalada de la huerta con vinagreta de pipas	12,80
Una bonita ensalada de tomate de temporada, ventresca de atún y cebolla tierna	14,00
Coca de recapte con verduras asadas al Jósper, sardina ahumada y mozzarella	14,00
Llosa de verduras con salsa romesco	13,80
Sopa de marisco con pan de ajo	14,00
Sopa de cebolla gratinada con emmental	13,00
Escudella barretxada	13,00

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

Arroz negro en tinta de calamar, almejas y smile de “ all i oli “	22,00
De montaña con costilla de cerdo, pollo y caracoles	22,50
De verduras con huevo frito	21,80
De chipirones con carpaccio de gamba roja	22,75
Clásica de marisco con gamba, cigala y mejillones	22,75
De sepia con carabinero	28,90
Caldoso ó seco de bogavante	32,00
“L’arròs de Castelldefels”, de gamba roja, judia verde y costilla de cerdo	27,75
Fideuà cabello de ángel con almejas	22,00