

Abramos apetito & Conversación

CROQUETAS DE JABUGO 10U.	14,00
CROQUETAS DE BUTIFARRA DEL PEROL Y " CARN D`OLLA "	14,00
CALAMARES EN TEMPURA CON MAYONESA DE LIMA	16,90
BROCHETA DE LANGOSTINOS CON CRUJIENTE DE KIKOS Y SALSA TÁRTARA 6U.	15,90
"FRITS "DE LA CASA - CHANQUETES, CHIPIRONES Y GAMBAS ENHARINADOS - RIÑUELOS DE BRANDADA DE BACALAO	16,90
CAZUELITA DE ALMEJAS EN SALSA VERDE	14,20
PATA DE PULPO AHUMADA CON PARMANTIER DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN	23,00
CALLOS " CON MUCHO MORRO " Y SUAVE TOQUE PICANTE	25,40
CHURROS DE PATATA CON SALSA BRAVA	15,50
SESOS A LA ROMANA CON SALSA DE PIMIENTA VERDE	12,80
TORTILLA ABIERTA DE ALCACHOFA, LANGOSTINOS Y JABUGO	13,00
JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO " CORTADO A CUCHILLO " CON SUS AIRBAGS	19,60
VIRUTAS Y TARRINA DE FOIE CON SUS TOSTADITAS Y MERMELADA	27,90
HUEVOS ROTOS CON PATATAS FRITAS, PIMIENTOS DE PADRÓN Y JAMÓN	22,80
CARACOLES A LA LLAUNA CON SAL Y PIMIENTA	17,30
TALLARINAS DE PLAYA	15,80
MEJILLONES DE ROCA A LA PLANCHA	18,50
	15,70

De la Huerta

ENSALADA CÉSAR, NUBE DE PARMESANO, ANCHOAS Y POLLO DE CORRAL	14,80
ENSALADA DE LA HUERTA CON VINAGRETA DE PIPAS	13,70
CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON CEBOLLINO Y ACEITE VIRGEN EXTRA	22,00
TARTAR DE AGUACATE Y SALMÓN CON CONTRASTES	19,80
ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS AL AJILLO	14,70
VARIADO DE TOMATES BIO CON CEBOLLA TIERNA Y BONITO	15,90
HOJALDRE DE VERDURAS ESCALIVADAS, SARDINA AHUMADA Y MOZZARELLA	14,50
GAZPACHO CON PICATOSTES Y PICADILLO VEGETAL	14,00

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

ARROZ NEGRO EN TINTA DE CALAMAR, ALCACHOFAS Y SMILE DE " ALL I OLI "	22,50
DE MONTAÑA CON COSTILLA DE CERDO, POLLO Y CARACOLES	23,70
DE VERDURITAS CON HUEVO FRITO	22,50
DE CHIPIRONES CON CARPACCIO DE GAMBA ROJA	24,20
CLÁSICA DE MARISCO CON GAMBA, CIGALA Y MEJILLONES	23,70
DE " ROJOS " CON CARABINERO	29,00
CALDOSO Ó SECO DE BOGAVANTE (1 PIEZA POR PERSONA)	32,00
"L`ARRÒS DE CASTELLDEFELS", DE GAMBA ROJA, ALCACHOFA Y COSTILLA DE CERDO	28,00
FIDEUÀ CON ALMEJAS	22,50