



## **PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR**

**Espatlla de pernil ibèric de gla Joselito® 21€**

*acompanyat de coca d'oli torrada amb tomàquet i oli "Umami®"*

**Paletilla de jamón ibérico de bellota Joselito®**

*acompañado de coca de aceite tostada con tomate y aceite "Umami®"*

**Anxova de Santoña Sanfilippo® (9 lloms) 16€**

*acompanyat de coca d'oli torrada amb tomàquet i oli "Umami®"*

**Anchoa de Santoña Sanfilippo® (9 lomos)**

*acompañado de coca de aceite tostada con tomate y aceite "Umami®"*

**Ostra del Eo asturiana calibre N°3 (1u.) 3€**

*Ostra del Eo asturiana calibre N°3 (1u.)*

**Llagostins de Sant Carles a la sal (6 peces) 22€**

*Langostinos de "Sant Carles" a la sal (6 piezas)*

**Calamarsets a l'andalusa 16€**

*Chipirones a la andaluza*

**Musclos de roca al vapor 12€**

*Mejillón de roca al vapor*

**Bunyols de bacallà (8 u.) 14€**

*Buñuelos de bacalao (8 ud.)*

**Calamars en tempura 14€**

*Calamares en tempura*

**Gamba de Tarragona a la sal (6 peces) 29€**

*Gamba de Tarragona a la sal (6 piezas)*

**Caviar Osetra 28gr (2-3mm) 50€**

*Caviar Osetra 28gr (2-3mm)*

## **ENTRANTS / ENTRANTES**

**Amanida de llamàntol amb mango, alvocat i amanida fresca 22€**

*Ensalada de bogavante con mango, aguacate y ensalada fresca*

**Terrina de foie mi-cuit amb pebre rosa i Malvasia de Sitges 15€**

*Tarrina de foie mi-cuit con pimienta rosa y Malvasía de Sitges*

**Tartar de tonyina Balfegó® marinat amb sriracha i maionesa japonesa 18€**

*Tartar de atún rojo Balfegó® marinado con sriracha y mayonesa japonesa*

**Ventresca de tonyina vermella Balfegó® a la planxa amb verduretes de temporada 21€**

*Ventresca de atún rojo "Balfegó®" a la plancha con verduras de temporada*

**Steak tartare de filet de vedella amb patates palla 18€**

*Steak tartare de filete de vaca con "rostit" de patatas*

**Pota de pop sencera a la brasa amb puré de patata a la sal 17€**

*Pata de pulpo a la brasa con parmentier de romero*

## **ARROSSOS / ARROCES**

Tots els nostres arrossos estan elaborats amb arròs bomba del Molí de Rafelet (Deltebre)  
*Todos nuestros arroces están elaborados con arroz bomba del Molí de Rafelet (Deltebre)*

Arròs negre i cloïsses (min. 2pax) 14€ p.p.  
*Arroz negro y almejas (min. 2pax)*

Paella marinera (min. 2pax) 16€ p.p.  
*Paella marinera (min. 2pax)*

Arròs caldós o sec de llamàntol nacional (min. 2pax) 22€ p.p.  
*Arroz caldoso o seco de bogavante nacional (min. 2pax)*

Arròs d'espardenyes de mar i nyores (min. 2pax) 24€ p.p.  
*Arroz espardeñas de mar y ñoras (min. 2pax)*

Arròs d'anguila brasejada "Roset" del Delta (min. 2pax) 16€ p.p.  
*Arroz de anguila braseada "Roset" del Delta (min. 2pax)*

Fideuà amb cloïsses (min. 2pax) 14€ p.p.  
*Fideuá con almejas (min. 2pax)*

## **PEIXOS / PESCADOS**

Llom de rèmol 20€  
*Lomo de rodaballo*

Tronc de rap 20€  
*Tronco de rape*

Llom de llobarro salvatge 24€  
*Lomo de lubina salvaje*

Es poden fer en Suquet amb cloïsses o a la planxa amb puré de patates, llimona i xips de carxofes  
*Se pueden hacer en Suquet con almejas o a la plancha con puré de patatas, limón y chips de alcachofas*

Peces senceres es podran fer al forn S/M  
*Piezas enteras se podrán hacer al horno*

Morro de bacallà al pil-pil cuit a 65°C, cruixent de cigrons i espinacs saltats 18€  
*Morro de bacalao al pil-pil cocido a 65°C, crujiente de garbanzos y espinacas salteadas*

Tronc de lluç de palangre, holandesa forvm i alls tendres 17€  
*Morro de merluza de palangre, holandesa forvm y ajos tiernos*

Llenguado al forn (300 -400gr) sense feina a la planxa amb saltejat de verdures 22€  
*Lenguado al horno (300-400gr) sin faena a la plancha con verduras salteadas*

## **CARNS / CARNES**

Filet de vaca 180gr amb patates palla o saltejat de verdures 20€  
*Solomillo de vaca 180gr con patatas paja o verduras salteadas*

Surgències de carn  
*Sugerencia de carne*

Pa Triticum® i entreteniments 1,80€; avisi al camarer si no vol que sigui servit  
*Pan Triticum® y entretenimientos 1,80€; avise al camarero si no quiere que sea servido*

Els nostres preus de carta NO inclouen el 10% d'IVA  
*Nuestros precios de carta NO incluyen el 10% IVA*



## Horario /Hours *Invierno (marzo, abril y octubre)*

Lunes / Monday	CERRADO	
Martes / Tuesday	MD 13 a 16 h	
Miércoles / wednesday	MD 13 a 16 h	
Jueves / thursday	MD 13 a 16 h	
Viernes / friday	MD 13 a 16 h	Noche: 20 a 23h
Sábado / saturday	MD 13 a 16 h	Noche: 20 a 23h
Domingo / sunday	MD 13 a 16 h	

## Horario /Hours *Verano (mayo a septiembre)*

Lunes / Monday	CERRADO	
Martes / Tuesday	MD 13 a 16 h	Noche: 20 a 23h
Miércoles / wednesday	MD 13 a 16 h	Noche: 20 a 23h
Jueves / thursday	MD 13 a 16 h	Noche: 20 a 23h
Viernes / friday	MD 13 a 16 h	Noche: 20 a 23h
Sábado / saturday	MD 13 a 16 h	Noche: 20 a 23h
<i>Domingo / sunday</i>	<i>MD 13 a 16 h</i>	