



PARA
COMPARTIR

-Paletilla de jamón ibérico de bellota "Joselito" 24€
acompañado de coca de aceite tostada con tomate y aceite
"Umami"

-Anchoa de Santoña "Sanfilippo" (9 lomos) 16€
acompañado de coca de aceite tostada con tomate y aceite
"Umami"

-Gamba de Tarragona a la plancha (6 piezas) 29€

-Langostinos de "Sant Carles" a la sal (6 piezas) 22€

-Chipirones fritos 16€

-Mejillón de roca al vapor 12€

-Buñuelos de bacalao (8 ud.) 14€

-Calamares en tempura 14€

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

ENTRANTES

Ensalada de bogavante con mango, aguacate y vinagreta de lima "Kaffir" 22€

Tarrina de foie mi-cuit con pimienta rosa y Malvasía de Sitges 15€

Tartar de atún rojo "Balfegó" con sriracha y mayonesa japonesa 18€

Chuleta de vaca laminada con verduritas wok 16€

Tataki de atún rojo "Balfegó" con sanfaina 22€

Steak tartare de filete de vaca vieja con "rostit" de patatas 16€

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de romero 16€

"Kokotxas" de merluza con pil pil y alcachofas 18€

ARROCES

Arroz negro con alcachofas y almejas (min. 2pax) 14€ p.p

Paella marinera (min. 2pax) 16€ p.p

Arroz caldoso de bogavante nacional (min. 2pax) 22€ p.p

Arroz seco de pepino de mar y ñoras (min. 2 pax) 22€ p.p

Arroz meloso de anguila del Delta (min. 2 pax) 17€ p.p

Fideuá con almejas y alcachofas (min. 2pax) 14€ p.p

Suquet de rape con almejas y cigala 21€

Lomo de bacalao confitado al pil-pil con humus de anchoa y verduras de temporada 17€

Lomo de lubina salvaje a la sal con fondo de sus espinas y ensalada de algas 24€

Filete de rodaballo asado en su jugo, con salsifíes confitados y alcachofa 20€

Lenguado al horno (600gr) con verduras salteadas (recomendado para 2 personas) 30€

CARNES

Solomillo de vaca gallega con verduras salteadas y salsa de vino del "Priorat" 20€

Tarrina de paletilla de cordero en su jugo 16€

Pan y entretenimientos 1,70€

Nuestros precios de carta NO incluyen el 10% IVA

Avisé al camarero si no quiere que sea servido



PER A
COMPARTIR

- Paletilla de pernil ibèric de gla "Joselito" 24€
acompanyat de coca d'oli torrada amb tomàquet i oli "Umami"
- Anxova de Santoña "Sanfilippo" (9 lloms) 16€
acompanyat de coca d'oli torrada amb tomàquet i oli "Umami"
- Gamba de Tarragona a la planxa (6 peces) 29€
- Llagostins de Sant Carles a la sal (6 peces) 22€
- Calamarsets fregits 16€
- Musclos de roca al vapor 12€
- Bunyols de bacallà (8 u.) 14€
- Calamars en tempura 14€
- Ostra del Eo asturiana calibre N°3 (1u.) 3€

ENTRANTS

- Amanida de llamàntol amb mango, alvocat i vinagreta de llima "Kaffir" 22€
- Terrina de foie mi-cuit amb pebre rosa i Malvasia de Sitges 15€
- Tartar de tonyina vermella "Balfegó" marinat amb sriracha i maionesa japonesa 18€
- Xuleta de vaca laminada amb verduretes wok 16€
- Tataki de tonyina vermella "Balfegó" amb samfaina 22€
- Steak tartare de filet de vedella vella amb rostit de patates 16€
- Pota de pop a la brasa amb parmentier de romaní 16€
- "Kokotxas" de lluç amb pil pil i carxofes 18€

ARROSSOS

- Arròs negre amb carxofes i cloïsses (min. 2pax) 14€ p.p
- Paella marinera (min. 2pax) 16€ p.p
- Arròs caldós de llamàntol nacional (min. 2pax) 22€ p.p
- Arròs sec d'espardenyes de mar i nyores (min. 2 pax) 22€ p.p
- Arròs melós d'anguila del Delta (min. 2 pax) 17€ p.p
- Fideuà amb cloïsses i carxofes (min. 2pax) 14€ p.p

PEIXOS

- Suquet de rap amb cloïsses i escamarlà 21€
- Llom de bacallà confitat al pil pil i humus d'anxoves i verdures de temporada 17€
- Llom de llobarro salvatge a la sal amb suc de les seves espines i amanida d'algues 24€
- Filet de rèmol rostit en el seu suc, salsifís confitats i carxofes 20€
- Llenguado al forn (600gr) amb verduretes saltejades (aconsellat per a 2 persones) 30€

CARNS

- Filet de vaca gallega amb verdures saltejades i salsa de vi del "Priorat" 20€
- Terrina d'espalla de xai en el seu suc 16€