

ENTRANTS I MARISCS - ENTRANTES Y MARISCOS

Pernil de gla ibèric DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	26	Pèsols llàgrima amb consomé de pernil i espardenyes <i>Guisantes lágrima con consomé de jamón y espardenyas</i>	35
Carpaccio de gambes amb vinagreta de plàncton i tàrtar d'alvocat <i>Carpaccio de gambas con vinagreta de plancton y tártar de aguacate</i>	28	Ajoblanco de nou australiana amb raïms en textures i fruits de mar <i>Ajoblanco de nuez australiana con uvas en texturas y frutos de mar</i>	22
Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet <i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate</i>	17	Llagostins de Sant Carles (6 u.) <i>Langostinos de Sant Carles</i>	25
Raviolis de gambes, ceps, pinyons i oli de ceps <i>Raviolis de gambas, ceps, piñones y aceite de ceps</i>	24	Navalles a la planxa (250 g) <i>Navajas a la plancha</i>	21
Raviolis farcits de txangurro amb salsa romesco (2 u.) <i>Raviolis rellenos de txangurro con salsa romesco</i>	17	Gambes de Palamós (100 g) <i>Gambas de Palamós</i>	19
Pop a feira / Pulpo a feira	20	Escamarlans de Huelva (100 g) <i>Cigalas de Huelva</i>	19
Calamars a la romana amb salsa tàrtara <i>Calamares a la romana con salsa tártara</i>	21	Caviar imperial de beluga (30 g) <i>Caviar imperial de beluga</i>	60
Tàrtar de salmó i llobarro amb un toc oriental <i>Tártar de salmón y lubina con un toque oriental</i>	22	Gambes blanques de Huelva (100 g.) <i>Gambas blancas de Huelva</i>	16
Tàrtar de carrabiners i gamba blanca amb caviar de beluga <i>Tártar de carabineros y gamba blanca con caviar de beluga</i>	35	Escopinyes fresques al vapor (500 g) <i>Berberechos frescos al vapor</i>	28
Tiradito de gambes blanques amb aji panca <i>Tiradito de gambas blancas con aji panca</i>	24	Graellada de marisc / Parrillada de marisco	80
		Mariscada / Mariscada (pax)	90

PEIXOS - PESCADOS

Kokotxes de lluç (planxa, romana o pil pil) <i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i>	36	Turbot a la brasa amb refregit d'all i patata panadera	36
Caldereta de gambes amb cigrons pedrosillanos	33	Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera	
Caldereta de gambas con garbanzos pedrosillanos		Bacallà amb salsa biscaina i mousse de cigrons pedrosillanos	25
Rap amb patata al forn i refregit d'all <i>Rape con patata al horno y refrito de ajos</i>	33	Bacalao con salsa vizcaína y mousse de garbanzos pedrosillanos	
Llenguado a l'estil monegasca <i>Lenguado al estilo monegasca</i>	33	Rap en suquet amb fruits del mar i mongetes del ganxet	35
Llobarro a la sal, o a l'orio <i>Lubina a la sal, o al orio</i>	34	Rape en suquet con frutos del mar y judías del ganchet	
Turbot amb morro i orella de porc ibèric <i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i>	38	Graellada de peix i marisc (pax)	70
		Parrillada de pescado y marisco	

ARROSOS - ARROCES

Arròs caldós amb llamàntol Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz caldoso con bogavante</i>	27	Fideuà de mariscos Mín. 2 pers. Temps 20 min. (pax) <i>Fideuá de mariscos</i>	24
Arròs sec de mariscos pelats Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i>	27		
Arròs de verdures apte per a celíacs Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz de verduras apto para celíacos</i>	20		
Rossejat de carrabiners Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroceado de carabineros</i>	24		

COMPLEMENTS - COMPLEMENTOS

Aperitiu, pa i petit four	2,8
Aperitivo, pan y petit four	
Pa de vidre	3,5
Pan de cristal	
Salses	1,8
Salsas	

CARNS - CARNES

Filet de vaca madurada amb verdures <i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i>	27	Canelons d'ànec i foie (2 u.) <i>Canelones de pato y foie</i>	16
Filet de vaca madurada amb salsa Cafè París <i>Solomillo de vaca madurada con salsa Café París</i>	30	Mitjana de vaca (Kg.) <i>Chuletón de vaca</i>	70
Steak tàrtar de filet de vaca madurada <i>Steak tártar de solomillo de vaca madurada</i>	27	Entrecot de vedella de Lleida <i>Entrecot de ternera de Lleida</i>	29
Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa de fricandó de bolets <i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa de fricandó de setas</i>	20		

MENÚ DEL XEF - MENÚ DEL CHEF

80 €

Aperitiu del dia Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet - Llagostins cuits de Sant Carles amb romesco Raviolis de gambes farcits de ceps amb el seu oli - Calamar a la planxa o romana Gambes a la planxa - Caneló d'ànec i foie
Aperitivo del día Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate - Langostinos cocidos de Sant Carles con romesco Raviolis de gambas rellenos de ceps con su aceite - Calamar a la plancha o romana Gambas a la plancha - Canelón de pato y foie
Segon plat a escollir de la carta de peixos, carns o arrossos Segundo plato a elegir de la carta de pescados, carnes o arroces
Pastís de formatge o Fondant de xocolata i salsa anglesa de taronja sanguina Tarta de queso o Fondant de chocolate y salsa inglesa de naranja sanguina
Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN

120 €

Aperitiu del dia Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet - Ajoblanco de fruits del mar Raviolis de gambes farcits de ceps amb el seu oli i pinyons rostits - "Tiradito" de gamba blanca Pèsols amb consomé de pernil i espardenyes - Gambes de Tarragona a la planxa Escamarlans de Huelva - Kokotxes de lluç a la planxa o al pil pil
Aperitivo del día Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate - Ajoblanco de frutos del mar Raviolis de gambas rellenos de ceps con su aceite y piñones asados - Tiradito de gamba blanca Guisantes con consomé de jamón y espardenyas - Gambas de Tarragona a la plancha Cigalas de Huelva - Kokotxas de merluza a la plancha o al pil pil
Postres a escollir de la carta / Postre a escoger de la carta
Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

Llegenda al·lèrgens / Leyenda alérgenos

 Api / Apio	 Tramussos / Altramuces	 Peixos / Pescados	 Mostassa / Mostaza
 Sèsam / Sésamo	 Soja / Soja	 Mol·luscs / Moluscos	 SO ₂ Sulfits / Sulfitos
 Cacauet / Cacahuete	 Gluten / Gluten	 Crustacis / Crustáceos	
 Amb closca / Con cáscara	 Ou / Huevo	 Llet / Leche	