

ENTRANTS I MARISCS - ENTRANTES Y MARISCOS

Pernil de gla ibèric DO Guijuelo <i>Jamón de bellota ibérico DO Guijuelo</i>	28	Vieira fumada gratinada amb pernil (unitat) <i>Vieira abumada con jamón (unidad)</i>	11,5
Salpicón de llagostins <i>Salpicón de langostinos</i>	27	Pebrots de padron <i>Pimientos de padrón</i>	8
Carpaccio de carabiners amb vinagreta de tòfona <i>Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa</i>	27	Amanida de llagostins <i>Ensaladilla de langostinos</i>	22
Bombó de gambes de Palamós <i>Bombón de gambas de Palamós</i>	24	Ajoblanco amb fruits del mar <i>Ajoblanco con frutos del mar</i>	23
Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet (unitat) <i>Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate (unidad)</i>	4	Croqueton de gambes <i>Croquetón de gambas</i>	4
Raviolis farcits de txangurro amb salsa nècora (2 u.) <i>Raviolis rellenos de txangurro (centollo) con salsa nècora</i>	18	Llagostins de Sant Carles cuits o a la planxa (1kg) <i>Langostinos de Sant Carles cocidos o a la plancha</i>	100
Calamar a la planxa <i>Calamar a la plancha</i>	24	Navalles a la planxa (250 g) <i>Navajas a la plancha</i>	25
Salmó salvatge fumat i marinat amb flor de mantega de la Bretanya <i>Salmon salvaje abumado y marinado con flor de mantequilla de la Bretaña</i>	25	Gamba vermella de la Mediterrània (1kg) <i>Gambas roja del Mediterráneo</i>	220
Tàrtar de dues gambes amb caviar de beluga <i>Tartar de dos gambas con caviar de beluga</i>	35	Escamarlans de l'Atlàntic (1kg) <i>Cigalas del Atlántico</i>	220
Pop a feira / Pulpo a feira	23	Llamàntol blau fregit (1kg) <i>Bogavante azul frito</i>	100
Calamars a la romana	24	Caviar imperial de beluga (30 g) <i>Caviar imperial de beluga</i>	65
		Graellada de marisc / Parrillada de marisco	80
		Mariscada / Mariscada (pax)	90

PEIXOS - PESCADOS

Kokotxas de lluç (planxa, romana o pil pil)	44	Llobarro (per peça el Kg)	70
<i>Kokotxas de merluza (plancha, romana o pil pil)</i>		<i>Lubina (por pieza el Kg)</i>	
Caldereta de 2 gambes amb cigrons pedrosillanos	36	Turbot amb morro i orella de porc ibèric	40
<i>Caldereta de 2 gambas con garbanzos pedrosillanos</i>		<i>Rodaballo con morro y oreja de cerdo ibérico</i>	
Rap negre amb pil-pil de piparres i verdures encurtides	35	Turbot a la brasa amb refregit d'alls i patata panadera	40
<i>Rape negro con pil-pil de piparras y verduras encurtidas</i>		<i>Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y patata panadera</i>	
Llobarro salvatge amb salsa d'albariño	38	Turbot (per peça el Kg)	85
<i>Lubina salvaje con salsa de albariño</i>		<i>Rodaballo (por pieza el Kg)</i>	
Llobarro a la sal o a l'orio	37	Graellada de peix i marisc (pax)	80
<i>Lubina a la sal o al orio</i>		<i>Parrillada de pescado y marisco</i>	

ARROSOS - ARROCES

Arròs sec de mariscos pelats Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz seco de mariscos pelados</i>	34	Arròs d'orella i morro de porc ibèric i ceps Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax)	23
Arròs de kokotxes de bacallà, sèpia, carabiners i alls tendres Mín. 2 pers. Temps 25 min. (pax) <i>Arroz de kokotxas de bacalao, sepia, carabineros y ajos tiernos</i>	36	<i>Arroz de oreja y morro de cerdo ibérico y ceps (setas)</i>	

COMPLEMENTOS - COMPLEMENTOS

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

Tots els peixos es poden fer a la brasa, a la planxa o acompanyats de la salsa a escollir
Todos los pescados se pueden hacer a la brasa, a la plancha o acompañados de la salsa a escoger

CARNS - CARNES

Filet de vaca madurada amb verdures <i>Solomillo de vaca madurada con verduras</i>	33	Canelons d'ànec i foie amb belutè de tòfona i pecorino (2 unitats)	20
Filet de vaca madurada amb foie i salsa perigordini	38	<i>Canelones de pato y foie con belutè de trufa y pecorino (2 unidades)</i>	
<i>Solomillo de vaca madurada con foie y salsa perigordini</i>		Caldereta de morro i orella amb cigrons pedrosillanos	20
Steak tàrtar de filet de vaca madurada <i>Steak tartaar de solomillo de vaca madurada</i>	33	<i>Caldereta de morro y oreja con garbanzos pedrosillanos</i>	
Lingots de peus de porc amb gamba vermella i salsa espanyola	24	Wagyu japonès k5 amb milfulls de patata (1kg)	250
<i>Lingotes de pies de cerdo con gamba roja y salsa española</i>		<i>Wagyu japonés k5 con milhojas de patata española</i>	
Espatlla de cabrit al forn <i>Espalda de cabrito al horno</i>	32		

MENÚ DEL XEF - MENÚ DEL CHEF

100 €

so2

Aperitiu del dia

Anxoves amb pa de vidre amb tomàquet - Carpaccio de carabiners amb vinagreta de tòfona
Llagostins cuits de Sant Carles amb salsa romesco - Calamar a la planxa o romana
Gambes vermelles de la Mediterrània a la planxa - Vieira fumada gratinada amb pernil

Aperitivo del día

*Anchoas con pan de cristal con tomate - Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa
Langostinos cocidos de Sant Carles con salsa romesco - Calamar a la plancha o romana
Gambas rojas del Mediterráneo a la plancha - Vieira abumada gratinada con jamón*

Segon plat a escollir de la carta de peixos, carns o arrossos
Segundo plato a elegir de la carta de pescados, carnes o arroces

Postres / Postres

Borratxets de taronja amb gelat de vainilla o Xuxo a la brasa amb gelat de vainilla o Gelats variats
Borrachitos de naranja con helado de vainilla o Chucho a la brasa con helado de vainilla o Helados variados

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

MENÚ DEGUSTACIÓ - MENÚ DEGUSTACIÓN

135 €

so2

Aperitiu del dia (Croqueton de gambes)

Anxoves del Cantàbric - Carpaccio de carabiners amb vinagreta de tòfona
Espardenyes a la planxa - Calamarsets a la planxa - Vieira fumada gratinada amb pernil
Gambes vermelles a la planxa - Llamàntol fregit - Kokotxes de lluç al pil-pil - Wagyu japonès a la brasa

Aperitivo del día (Croquetón de gambas)

*Anchoas del Cantábrico - Carpaccio de carabineros con vinagreta de trufa
Espardenyas a la plancha - Chipirones a la plancha - Vieira abumada gratinada con jamón
Gambas rojas a la plancha - Bogavante frito - Kokotxas de merluza al pil pil - Wagyu japonés a la brasa*

Postres a escollir de la carta / Postre a escoger de la carta

Beguda i cafè apart / Bebida y café aparte

Llegendes 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	

"Menú del Xef" i "Menú Degustació" són per a taula completa / "Menú del Chef" y "Menú Degustación" son para mesa completa
10% IVA inclòs / incluido