

PER A PICAR I COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	4,75
Pernil ibèric de gla	26
Anxoves del Cantàbric Selecció Especial (6 filets) amb pa de coca i tomàquet	17,50
Croquetes de rostit i pernil ibèric	2,90 /u
Bunyols de bacallà (6 unitats)	17
Gambes amb allada (amb o sense bitxo)	18
Calamars a la romana	20
Pop a la gallega	21,50
Navalles gallegues a la planxa	18,50
Musclos de roca al vapor	14,50
Musclos de roca a la marinera	16
Les patates braves de "Casa Vilella"	11,50
(ametlles, bacó, cibulet, salsa brava, allioli)	

ENTRANTS FREDS

Amanida de brots tendres amb taronja, formatge parmesà i fruits secs	15,50
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, ceba i olives Kalamata	16,50
Burratina amb albergínia a la brasa, pesto de festuc i tomàquets confitats	17,50
Esqueixada de bacallà	17,50

ENTRANTS CALENTS

Albergínia fumada i glacejada amb miso i mel de canya, tzatziki i papadum	15
Saltat de verdures Km0 amb gambes i un toc de romesco	17
Ous ferrats de corral amb patates i botifarró de Burgos	15
Sopa de peix	19
Canelons tradicionals	17,50

"Treballem amb pans ecològics de llarga fermentació amb massa mare de farina d'espelta acabada de moldre, procedents de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera)." Preu: 1'95€ p/p (Si us plau, avisi'ns si no el desitgen)

ELS NOSTRES TARTARS

Steak tartar acompanyat de torradetes	22
Tàrtar de salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa	18,50
Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat	22,50

ARROSSOS I PASTA

Espaguetis amb guisat de calamar i gambes	21,50
Fideuà amb cloïsses i alioli (mín. 2 persones)	22,70 /p.p.
Arròs melós de muntanya amb costella de porc, bolets i botifarra negra (mín. 2 persones)	23,90 /p.p.
Arròs negre de sípia i calamar amb rap i gambetes (mín. 2 persones)	23,50 /p.p.
Paella a la marinera (mín. 2 persones)	23,90 /p.p.
Arròs caldós mariner (mín. 2 persones)	24,50 /p.p.

LA PESCA TRADICIONAL

Corball a la planxa amb verduretes de temporada	23,50
Corball a la donostiarra amb patates panadera i ceba	23,50
Bacallà a la "llauna" amb mongetes de Santa Pau	25
Llobarro salvatge al forn amb patates panadera i ceba (opcional a la donostiarra)	30
Rap guisat en suquet amb cloïsses, patates i gamba vermella	28

LES CARNS

"Callos" tradicionals amb cap i pota	18,50
Picantó rostit amb salsitxes	20
Cua de bou al vi negre amb mongetes de Santa Pau	24
Xai melós a la catalana amb patates al romaní i pastanagues rostides	27
Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i verduretes saltejades	28
Filet de vaca gallega, pebrots del piquillo confitats i gratén de patata	30
Entrecot de vaca gallega amb gratén de patata i pebrots de Padró	28

"Treballem amb pans ecològics de llarga fermentació amb massa mare de farina d'espelta acabada de moldre, procedents de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera)." Preu: 1'95€ p/p (Si us plau, avisi'ns si no el desitgen)