

## PER A PICAR I COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	<b>3,90</b>
Pernil ibèric de gla	<b>24</b>
Anxoves del Cantàbric Selecció Especial (6 filets) amb pa de coca i tomàquet	<b>16,50</b>
Croquetes de rostit i pernil ibèric	<b>2,90 /u</b>
Bunyols de bacallà (6 unitats)	<b>15</b>
Gambes amb allada (amb o sense bitxo)	<b>16,50</b>
Calamars a la romana	<b>18</b>
Pop a la gallega	<b>18</b>
Navalles gallegues a la planxa	<b>16,50</b>
Musclos de roca al vapor	<b>13</b>
Musclos de roca a la marinera	<b>15</b>
Les patates braves de "Casa Vilella" (ametlles, bacó, cibulet, salsa brava, allioli)	<b>10</b>

## ENTRANTS FREDS

Amanida de brots tendres amb codonyat, formatge parmesà i fruits secs	<b>13,50</b>
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, ceba i olives Kalamata	<b>14,50</b>
Burratina amb albergínia a la brasa, pesto de festuc i tomàquets confitats	<b>15</b>
Esqueixada de bacallà	<b>15,50</b>
Tàrtar de salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa	<b>15,50</b>

## ENTRANTS CALENTS

Albergínia fumada i glacejada amb miso i mel de canya, tzatziki i papadum	<b>13</b>
Saltat de verdures Km0 amb gambes i un toc de romesco	<b>16,50</b>
Ous ferrats de corral amb patates i botifarró de Burgos	<b>13</b>
Sopa de peix	<b>19</b>
Canelons tradicionals	<b>15,50</b>

*"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: 1'80€ p/p (Si us plau, avisi'ns si no el desitgen)*

## ARROSSOS I PASTA

Espaguetis amb guisat de calamar i gambes	20
Fideuà amb cloïsses i alioli (mín. 2 persones)	20,50 /p.p.
Arròs melós de muntanya amb costella de porc, bolets i botifarra negra (mín. 2 persones)	22 /p.p.
Arròs negre de sípia i calamar amb rap i gambetes (mín. 2 persones)	21,50 /p.p.
Paella a la marinera (mín. 2 persones)	22 /p.p.
Arròs caldós mariner (mín. 2 persones)	23 /p.p.

## LA PESCA TRADICIONAL

Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat	21,50
Corball a la planxa amb verdures de temporada	23
Corball a la donostiarra amb patates panadera i ceba	23
Bacallà a la "llauna" amb mongetes de Santa Pau	24
Llobarro salvatge al forn amb patates panadera i ceba (opcional a la donostiarra)	28
Rap guisat en suquet amb cloïsses, patates i gamba vermella	26

## LES CARNES

"Callos" tradicionals amb cap i pota	17,50
Picantó rostit amb salsitxes	20
Cua de bou al vi negre	21
Xai melós a la catalana amb patates al romaní i pastanagues rostides	24
Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i escalunyes glacejades	24
Filet de vaca gallega, pebrots del piquillo confitats i gratén de patata	28
Entrecot de vaca gallega amb gratén de patata i pebrots de Padró	26

*"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: 1'80€ p/p (Si us plau, avisi'ns si no el desitgen)*