

. . . **P E R A P I C A R I C O M P A R T I R** . . . . .

- ❖ Pa de coca amb tomacons i oli d'oliva verge extra **3,90€**
- ❖ Pernil ibèric de gla (ració 40gr o mitja ració 80gr) **12€-24€**
- ❖ Anxoves del Cantàbric Selecció Especial amb pa de coca i tomàquet **16€**
- ❖ Croquetes de rostit i pernil ibèric **2,90€/unitat**
- ❖ Calamars a la romana (mitja ració 80gr o ració 160gr) **9€-18€**
- ❖ Pop a la gallega (90 gr.) **16,50€**
- ❖ Gambes amb allada (amb o sense bitxo) **16,50€**
- ❖ Bunyols de bacallà (6 unitats) **14,50€**
- ❖ Escopinyes al vapor (300 gr.) **17€**
- ❖ Musclos de roca al vapor **12€**
- ❖ Musclos de roca a la marinera **14€**
- ❖ Les patates braves de "Casa Vilella" (ametlles, bacó, cibulet, salsa brava, allioli) **9€**

. . . **E N T R A N T S F R E D S** . . . . .

- ❖ Gaspatxo de maduixa amb perles de mozzarella **13,50€**
- ❖ Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, ceba i olives Kalamata **13,50€**
- ❖ Amanida de brots tendres amb maduixes marinades, formatge Parmesà i fruits secs **14€**
- ❖ Burratina amb albergínia a la brasa, pesto de festuc i tomàquets confitats **14€**
- ❖ Esqueixada de bacallà **15€**
- ❖ Tàrtar de salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa **14,50€**

. . . **E N T R A N T S C A L E N T S** . . . . .

- ❖ Albergínia fumada i glacejada amb miso i mel de canya, tzatziki i papadum **13€**
- ❖ Saltat de verdures Km0 amb gambes i un toc de romesco **16€**
- ❖ Remenat d'ou poché amb alls tendres i botifarra de Perol **14,50€**
- ❖ Canelons tradicionals **14,50€**

. . . **A R R O S S O S I F I D E U À** . . . . .

- ❖ Paella a la marinera (mín. 2 persones) **21,50€/ persona**
- ❖ Arròs caldós mariner (mín. 2 persones) **23€/ persona**
- ❖ Fideuà amb cloïsses i alioli (mín. 2 persones) **21,50€/ persona**

. . . **L A P E S C A T R A D I C I O N A L** . . . . .

- ❖ Corball a la planxa amb verdures de temporada **21,50€**
- ❖ Corball a la donostiarra amb patates panadera i ceba **21,50€**
- ❖ Bacallà a "la llauna" amb mongetes de Santa Pau **23,50€**
- ❖ Bacallà amb samfaina **23,50€**
- ❖ Llobarro salvatge al forn amb patates panadera i ceba (opcional a la donostiarra) **29€**
- ❖ Rap guisat en suquet amb cloïsses, patates i gamba vermella **28€**

. . . **L E S C A R N S** . . . . .

- ❖ Picantó rostit amb salsitxes **17,50€**
- ❖ Galta de vedella al vi negre **18€**
- ❖ Xai melós a la catalana amb patates al romaní i pastanagues rostides **23,50€**
- ❖ Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i escalunyes glacejades **24,50€**
- ❖ Filet de vedella "D.O. Galícia" (160g), pebrots del piquillo confitats i mostassa d'herbes **28€**
- ❖ Entrecot de vedella "D.O. Galícia" (280g) amb milfulles cruixent de patata, pebrots de Padró i mantega Cafè de París **25€**