

PER A PICAR I COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	4,95
Pernil ibèric de gla	27,50
Anxoves del Cantàbric Selecció Especial (6 filets) amb pa de coca i tomàquet	18,50
Croquetes de rostit i pernil ibèric	2,90 /u
Bunyols de bacallà (6 unitats)	18
Gambes amb allada (amb o sense bitxo)	19
Calamars a la romana	21
Pop a la gallega	22,50
Navalles gallegues a la planxa	19,50
Musclos de roca al vapor	15,50
Musclos de roca a la marinera	17
Les patates braves de "Casa Vilella"	12
(ametlles, bacó, cibulet, salsa brava, allioli)	

ENTRANTS FREDS

Amanida de brots tendres amb taronja, formatge parmesà i fruits secs	16,50
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, ceba i olives Kalamata	17,50
Burratina amb albergínia a la brasa, pesto de festuc i tomàquets confitats	18,50
Esqueixada de bacallà	18,50

ENTRANTS CALENTS

Albergínia fumada i glacejada amb miso i mel de canya, tzatziki i papadum	16
Saltat de verdures Km0 amb gambes i un toc de romesco	18
Ous ferrats de corral amb patates i botifarró de Burgos	16
Sopa de peix	21
Canelons tradicionals	18,50

*"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	23
Tàrtar de salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa	19,50
Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat	23,50

ARROSSOS I PASTA

Espaguetis amb guisat de calamar i gambes	22,50
Fideuà amb cloïsses i alioli (mín. 2 persones)	23,70 /p.p.
Arròs melós de muntanya amb costella de porc, bolets i botifarra negra (mín. 2 persones)	24,90 /p.p.
Arròs negre de sípia i calamar amb rap i gambetes (mín. 2 persones)	24,50 /p.p.
Paella a la marinera (mín. 2 persones)	24,90 /p.p.
Arròs caldós mariner (mín. 2 persones)	25,50 /p.p.

LA PESCA TRADICIONAL

Corball a la planxa amb verduretes de temporada	24,50
Corball a la donostiarra amb patates panadera i ceba	24,50
Bacallà a la "llauna" amb mongetes de Santa Pau	26
Llobarro salvatge al forn amb patates panadera i ceba (opcional a la donostiarra)	32
Rap guisat en suquet amb cloïsses, patates i gamba vermella	29

LES CARNS

"Callos" tradicionals amb cap i pota	19,50
Picantó rostit amb salsitxes	21
Cua de bou al vi negre amb mongetes de Santa Pau	25
Xai melós a la catalana amb patates al romaní i pastanagues rostides	28
Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i verduretes saltejades	28
Filet de vaca gallega, pebrots del piquillo confitats i gratén de patata	31
Entrecot de vaca gallega amb gratén de patata i pebrots de Padró	29

*"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)*