



PER COMENÇAR

CATALÀ

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ	25	ENSALADILLA	15	LOBSTER ROLLS	28
ANXOVES DE L'ESCALA <i>amb torrades i mantega fumada</i>	18	<i>de patata amb gambetes i ous ferrats de guatlilla</i>		<i>Mini brioxos farcits de llamàntol. 2 unitats</i>	
SEITONS A L'ANDALUSA <i>amb maionesa de llimona</i>	15	CARPACCIO DE CARBASSÓ <i>amb poma verda, anous, formatge fresc i salsa pesto</i>	15	POP A LA BRASA <i>amb cremós de patata i salsa kimchi</i>	26
CALAMARS EN TEMPURA <i>amb salsa tàrtara</i>	19	AMANIDA DE BURRATA <i>amb tomàquet, alfàbrega, pinyons i olives negres</i>	16	MUSCLOS AL VAPOR <i>amb oli d'oliva verge, pebre i llimona</i>	16
BUNYOLS DE BACALLÀ	16	AMANIDA D'ALVOCAT <i>amb canonges, tomàquets cherry mango i coco</i>	15	CLOSCA VARIADA <i>amb all i bitxo. Musclos, cloïsses, escopinyes, navalles i zamburinyes</i>	29
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC <i>fetes per nosaltres</i>	14	AMANIDA CÉSAR <i>amb enciam, pollastre cruixent, crustons, ou dur, pomesà i salsa César</i>	17	OSTRES GILLARDEAU N°2 <i>amb llimona i salsa mignonette. Preu per unitat</i>	5,5
PA DE COCA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA	4,5				

ES LLAMÀNTOL FRIT

Llamàntol saltejat amb patates i ous ferrats

38

MARISCADA

Llamàntol, gambes, escamarlans, llagostins, calamar, navalles, zamburinyes, cloïsses, escopinyes i musclos

Preu per persona 75

ARROSSOS

Mínim 2 persones. Preu per persona.

ARRÒS NEGRE <i>amb sípia i cloïsses</i>	23
ROSSEJAT DE FIDEUS <i>amb calamar, llagostins i allioli</i>	23
PAELLA DE VERDURES <i>de temporada</i>	22
PAELLA DE MAR I MUNTANYA <i>amb escamarlans, sípia, presa i salsitxes</i>	24
PAELLA SENSE FEINA <i>amb gamba, rap i musclos</i>	26
ARRÒS GAMMARUS. <i>Arròs melòs de llamàntol</i>	35

CARN

TÀRTAR DE FILET DE VEDELLA <i>picant amb torrades, ou ferrat i patates fregides</i>	22
RAVIOLI GEGANT DE POLLASTRE ROSTIT <i>amb ceps i crema de pomesà</i>	22
HAMBURGUESA A LA BRASA <i>amb cansalada, formatge Idiazabal i patates fregides</i>	17
STEAK & FRIES <i>Entrecot de 350g amb patates fregides i amanida de rúcula amb formatge pomesà</i>	28
FILET DE VEDELLA <i>amb salsa Cafè de París, patates fregides i pebrots de Padrón</i>	29

PEIX

TÀRTAR DE TONYINA <i>amb "tostada" mexicana, alvocat i maionesa de chipotle</i>	24
FILET DE SALMÓ A LA BRASA <i>amb gremolata, pastanagues, puré de patata i vinagreta tèbia de xalotes</i>	26
SUQUET DE RAP <i>amb patates i carxofes</i>	28
TURBOT A LA BRASA <i>amb refregit d'all a la Bilbaína</i>	29
LLOBARRO AL FORN DE BRASA <i>amb patates, ceba i tomàquet</i>	34

Tenim a la seva disposició informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels nostres plats.

A causa de les característiques de la nostra cuina i procediments d'emplatat, tots els plats de la carta poden contenir les següents traces: cereals amb gluten, crustacis, peix, ous, cacauets, soja, làctics, fruits de closca, api, mostassa, sèsam, sulfits, tramussos i mol·luscs.

