PARA PICAR Y COMPARTIR

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	**4,95**
Jamón ibérico de bellota	**27,50**
Anchoas del Cantábrico Selección Especial (6 filetes) pan de coca y tomate	**18,50**
Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico	**2,90 /u**
Buñuelos de bacalao (6 unidades)	**18**
Gambas al ajillo (con o sin guindilla)	**19**
Calamares a la romana	**21**
Pulpo a la gallega	**22,50**
Navajas gallegas a la plancha	**19,50**
Mejillones de roca al vapor	**15,50**
Mejillones de roca a la marinera	**17**
Las patatas bravas de "Casa Vilella"	**12**
(almendras, bacon, cebollino, salsa brava, alioli)	

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada brotes tiernos con fruta de temporada, queso parmesano y frutos secos	**16,50**
Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y aceitunas Kalamata	**17,50**
Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados	**18,50**
"Esqueixada" de bacalao	**18,50**

ENTRANTES CALIENTES

Berenjena ahumada y glaseada con miso y miel de caña, tzatziki y papadum	**16**
Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco	**18**
Huevos fritos de corral con patatas y morcilla de Burgos	**16**
Canelones tradicionales	**18,50**
Sopa de pescado	**21**

Trabajamos con panes ecológicos de larga fermentación con masa madre de harina de espelta recién molida, procedentes de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera).* ***Precio: 1'95€ p/p.* *(por favor, avísenos si no lo desea)*

NUESTROS TARTARES

Steak tartar acompañado de tostaditas	**23**
Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de mostaza	**19,50**
Tartar de atún rojo con aguacate	**23,50**

ARROCES Y PASTA

Espaguetis con guiso de calamar y gambas	**22,50**
Fideuá con almejas y alioli (mín. 2 personas)	**23,70 /p.p.**
Arroz meloso de montaña con costilla de cerdo, setas y butifarra negra (mín. 2 personas)	**24,90 /p.p.**
Arroz negro de sepia y calamar con rape y gambitas (mín. 2 personas)	**24,50 /p.p.**
Paella a la marinera (mín. 2 persones)	**24,90 /p.p.**
Arroz caldoso marinero (mín. 2 persones)	**25,50 /p.p.**

LA PESCA TRADICIONAL

Corvina a la plancha con verduritas de temporada	**24,50**
Corvina a la donostiarra con patatas panadera y cebolla	**24,50**
Bacalao a "la llauna" con alubias de Santa Pau	**26**
Lubina salvaje al horno, patatas panadera y cebolla (opcional a la Donostiarra)	**32**
Rape guisado en suquet, con almejas, patatas y gamba roja	**29**

LAS CARNES

Callos tradicionales con "cap i pota"	**19,50**
Picantón asado con salchichas	**21**
Rabo de toro al vino tinto con alubias de Santa Pau	**25**
Cordero meloso a la catalana con patatas al romero y zanahorias asadas	**28**
Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y verduritas salteadas	**28**
Solomillo de vaca gallega, pimientos del piquillo confitados y gratén de patata	**31**
Entrecot de vaca europea con gratén de patata y pimientos de Padrón	**29**

Trabajamos con panes ecológicos de larga fermentación con masa madre de harina de espelta recién molida, procedentes de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera).* ***Precio: 1'95€ p/p.* *(por favor, avísenos si no lo desea)*