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" (ametlles, bacó, cibulet, salsa brava, allioli)	**12**

ENTRANTS FREDS

Amanida de brots tendres amb fruita de temporada, 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**
Canelons tradicionals	**18,50**
Sopa de peix	**21**

"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 aliolli (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 verdueretes saltejades	**28**
Filet de vaca gallega, pebrots del piquillo confitats i gratén de patata	**31**
Entrecot de vaca europea 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)*