

## PARA PICAR Y COMPARTIR

|                                                                            |                |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra            | <b>4,75</b>    |
| Jamón ibérico de bellota                                                   | <b>26</b>      |
| Anchoas del Cantábrico Selección Especial (6 filetes) pan de coca y tomate | <b>17,50</b>   |
| Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico                             | <b>2,90 /u</b> |
| Buñuelos de bacalao (6 unidades)                                           | <b>17</b>      |
| Gambas al ajillo (con o sin guindilla)                                     | <b>18</b>      |
| Calamares a la romana                                                      | <b>20</b>      |
| Pulpo a la gallega                                                         | <b>21,50</b>   |
| Navajas gallegas a la plancha                                              | <b>18,50</b>   |
| Mejillones de roca al vapor                                                | <b>14,50</b>   |
| Mejillones de roca a la marinera                                           | <b>16</b>      |
| Las patatas bravas de "Casa Vilella"                                       | <b>11,50</b>   |
| (almendras, bacon, cebollino, salsa brava, alioli)                         |                |

## ENTRANTES FRÍOS

|                                                                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| Ensalada brotes tiernos con membrillo, queso parmesano y frutos secos | <b>15,50</b> |
| Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y aceitunas Kalamata   | <b>16,50</b> |
| Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados | <b>17,50</b> |
| "Esqueixada" de bacalao                                               | <b>17,50</b> |
| Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de mostaza                  | <b>18,50</b> |

## ENTRANTES CALIENTES

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Berenjena ahumada y glaseada con miso y miel de caña, tzatziki y papadum | <b>15</b>    |
| Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco                | <b>17</b>    |
| Huevos fritos de corral con patatas y morcilla de Burgos                 | <b>15</b>    |
| Sopa de pescado                                                          | <b>20</b>    |
| Canelones tradicionales                                                  | <b>17,50</b> |

*\*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).*

## ARROCES Y PASTA

|                                                                                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Espaguetis con guiso de calamar y gambas                                                 | 21,50       |
| Fideuá con almejas y alioli (mín. 2 personas)                                            | 22,70 /p.p. |
| Arroz meloso de montaña con costilla de cerdo, setas y butifarra negra (mín. 2 personas) | 23,90 /p.p. |
| Arroz negro de sepia y calamar con rape y gambitas (mín. 2 personas)                     | 23,50 /p.p. |
| Paella a la marinera (mín. 2 personas)                                                   | 23,90 /p.p. |
| Arroz caldoso marinero (mín. 2 personas)                                                 | 24,50 /p.p. |

## LA PESCA TRADICIONAL

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tartar de atún rojo con aguacate                                                | 22,50 |
| Corvina a la plancha con verduritas de temporada                                | 23,50 |
| Corvina a la donostiarra con patatas panadera y cebolla                         | 23,50 |
| Bacalao a "la llauna" con alubias de Santa Pau                                  | 25    |
| Lubina salvaje al horno, patatas panadera y cebolla (opcional a la Donostiarra) | 30    |
| Rape guisado en suquet, con almejas, patatas y gamba roja                       | 28    |

## LAS CARNES

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Callos tradicionales con "cap i pota"                                           | 18,50 |
| Picantón asado con salchichas                                                   | 20    |
| Rabo de toro al vino tinto                                                      | 24    |
| Cordero meloso a la catalana con patatas al romero y zanahorias asadas          | 27    |
| Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y chalotas glaseadas        | 27    |
| Solomillo de vaca gallega, pimientos del piquillo confitados y gratén de patata | 30    |
| Entrecot de vaca gallega madurada con gratén de patata y pimientos de Padrón    | 28    |

*\*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).*