

PARA PICAR Y COMPARTIR

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

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada brotes tiernos con melocotón de viña, queso parmesano y frutos secos	15,50
Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y aceitunas Kalamata	16,50
Gazpacho de melocotón del Ordal, perlas de mozzarella y aceite de albahaca	16
Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados	17,50
"Esqueixada" de bacalao	17,50

ENTRANTES CALIENTES

Berenjena ahumada y glaseada con miso y miel de caña, tzatziki y papadum	15
Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco	17
Huevos fritos de corral con patatas y morcilla de Burgos	15
Canelones tradicionales	17,50

**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	22
Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de mostaza	18,50
Tartar de atún rojo con aguacate	22,50

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

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 con alubias de Santa Pau	24
Cordero meloso a la catalana con patatas al romero y zanahorias asadas	27
Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y verduritas salteadas	28
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).*