

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 naranja, 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
Sopa de pescado	21
Canelones tradicionales	18,50

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	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 personas)	24,90 /p.p.
Arroz caldoso marinero (mín. 2 personas)	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 gallega madurada 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)*

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)*