

## **PARA PICAR Y COMPARTIR**

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

## **ENTRANTES FRÍOS**

Ensalada brotes tiernos con naranja, queso parmesano y frutos secos	<b>16,50</b>
Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y aceitunas Kalamata	<b>17,50</b>
Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados	<b>18,50</b>
"Esqueixada" de bacalao	<b>18,50</b>

## **ENTRANTES CALIENTES**

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

## NUESTROS TARTARES

Steak tartar acompañado de tostaditas	<b>23</b>
Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de mostaza	<b>19,50</b>
Tartar de atún rojo con aguacate	<b>23,50</b>

## ARROCES Y PASTA

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

## LA PESCA TRADICIONAL

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

## LAS CARNES

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

*\*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)*