

L'equilibri perfecte. Degustar cuina catalano-mediterrània en el seu estat pur i gaudir d'unes excepcionals vistes sobre els mols del Port Vell.

Bon profit!

El equilibrio perfecto. Degustar cocina catalano-mediterránea en su estado puro y disfrutar de unas excepcionales vistas sobre los muelles del Port Vell.

¡Buen provecho!

## Per picar Para picar

Olives negres d'Aragó marinades a la nostra manera <i>Aceitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera</i>	4,00
Anxoves d'Ondarroa macerades <i>Anchoas de Ondarroa maceradas</i>	13,55
◆ Croquetes de pollastre i pernil <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	10,95
◆ Croquetes de peix i marisc <i>Croquetas de pescado y marisco</i>	12,60
◆ Seitons arrebossats <i>Bocquerones rebosados</i>	12,60
◆ "Rabas" (potes de calamar) a la Malaguenya <i>Rabas (patas de calamar) a la malagueña</i>	12,80
◆ Bunyols de bacallà <i>Buñuelos de bacalao</i>	16,35
Pernil de gla tallat a mà <i>Jamón de bellota cortado a mano</i>	25,65
Escopinyes a la planxa <i>Berberechos a la plancha</i>	19,20
Cargols de punxes <i>"Caracillas"</i>	23,65
◆ Gambes fresques amb gavadina <i>Gambas frescas en gavadina</i>	33,10



## Entrants calents Entrantes calientes

Sopa de peix i marisc <i>Sopa de pescado y marisco</i>	14,40
Espàrrecs verds a la graella <i>Espárragos verdes a la parrilla</i>	12,65
Varietat de verdures del temps a la graella <i>Variada de verduras del tiempo a la parrilla</i>	12,60
Canelons de la casa <i>Canelones de la casa</i>	14,70
◆ Xipirons a la malaguenya <i>Chipirones a la malagueña</i>	27,00
Calamarsets i gambes fresques saltades a l'allet <i>Calamarcitos y gambas frescas saltadas al ajillo</i>	28,65
Gambes fresques a l'allet <i>Gambas frescas al ajillo</i>	33,10
◆ Calamars de platja a la romana <i>Calamares de playa a la romana</i>	19,50



## Entrants freds Entrantes fríos

Ceba de Figueres "al cop de puny" amb tomàquet i olives <i>Cebolla de Figueres "al cop de puny" con tomate y aceitunas</i>	10,70
Escalivada de la casa <i>"Escalivada" de la casa</i>	11,15
Amanida de la casa amb bonifol <i>Ensalada de la casa con bonito</i>	13,85
Amanida de ventresca de bonifol i ceba tendra <i>Ensalada de ventresca de bonito y cebolla tierna</i>	15,15
"Carpaccio" de bacallà <i>"Carpaccio" de bacalao</i>	15,20
"Carpaccio" de rap, salmó i alcovot <i>"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate</i>	15,95
"Carpaccio" de gambes fresques amb vinagreta de cítrics <i>"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos</i>	27,80
Bacallà esqueixat <i>Bacalao "esqueixat"</i>	19,20
Salmó marinat amb anet <i>Salmón marinado con eneldo</i>	17,00
Foie d'ànec natural <i>Foie de pato natural</i>	23,40
"Salpicón" de llamàntol del Cantàbric <i>Salpicón de bogavante del Cantábrico</i>	46,25



## Els arrossos Los arroces

◆ Paella del Moll del Rellotge (peix i marisc) <i>Paella del Moll del Relotge (pescado y marisco)</i>	23,85
◆ Arròs caldós dels pescadors <i>Aroz caldoso de los pescadores</i>	23,85
◆ Arròs negre amb sípia <i>Aroz negro con sepia</i>	19,80
◆ Paella de carn i verdures del temps <i>Paella de carne y verduras del tiempo</i>	19,45
◆ Rossejat de fideus <i>"Rossejat" de fideos</i>	19,00
◆ Fideus negres amb sípia <i>Fideos negros con sepia</i>	19,80



## Suggestiments Sugerencias

Tradicional gazpacho andaluz <i>Tradicional gazpacho andaluz</i>	11,40	Ostra gegant de la Ria de Arousa (peça) <i>Ostra gigante de la Ria de Arousa (pieza)</i>	7,90
Amanida fresca de tomàquet amb arengada fumada <i>Ensalada fresca de tomate con arenque ahumado</i>	13,50	Espardenyes de la Costa Brava a l'andalusa o planxa <i>"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha</i>	48,05
Tàrtar de gamba fresca amb fons de patata <i>Tártar de gamba fresca con fondo de patata</i>	27,80	Kokotxas de lluç a la romana o amb salsa verda <i>"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde</i>	34,90
Els autèntics pebrots de Padrón <i>Los auténticos pimientos de Padrón</i>	12,00	Escamarians frescos a la planxa <i>Oligos frescos a la plancha</i>	56,05
Truita oberta de gamba fresca <i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>	18,30	Gambes fresques de Palamós a la planxa <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha</i>	44,40kg
Pop a la gallega <i>Pulpo a la gallega</i>	19,65	Llagosta de nansa a la planxa (Min. 400 g) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	198,00
Tonyina en escabetx <i>Atún en escabeche</i>	15,15	Caldereta de llagosta (min. 2 persones) <i>Caldereta de langosta (min. 2 personas)</i>	125,50
Muscos de roca al vapor <i>Mejillones de roca al vapor</i>	15,15	Turbot salvatge a la planxa o al forn <i>Robalo salvaje a la plancha o al horno</i>	33,50
Tellines a la nostra manera <i>Coquinas a nuestra manera</i>	16,30	Lobarro salvatge a la planxa o al forn <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	39,25
Zamburiñas de "Las Rías" al forn <i>Zamburiñas de Las Rías al horno</i>	17,40	Lluç i "kokotxas" amb salsa verda <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	30,40
Cloïsses vives "Carriñ" (peça) <i>Almejas vivas "Carriñ" (pieza)</i>	8,30		
Ostra mitjana de la Ria de Arousa (peça) <i>Ostra mediana de la Ria de Arousa (pieza)</i>	6,30		

## Peix i marisc Pescado y marisco

Cloïsses a la marinera <i>Almejas a la marinera</i>	30,90
Navalles de Finisterre a la planxa <i>Navajas de Finisterre a la plancha</i>	21,85
Calamarsets a la planxa <i>Calamarcitos a la plancha</i>	19,95
◆ Caldereta de llamàntol o a la planxa <i>Caldereta de bogavante o a la plancha</i>	50,00
Llom de tonyina vermella a la planxa <i>Lomo de atún rojo a la plancha</i>	25,90
Tataki de tonyina amb "salmorejo" <i>Tataki de atún con salmorejo</i>	19,50
"Tartar" de tonyina amb alcovot <i>"Tartar" de atún con aguacate</i>	18,00
"Tartar" de llobarro a la manera d'en Ramón <i>"Tartar" de lubina a la manera de Ramón</i>	31,45
◆ Suquet de rap amb patates <i>"Suquet" de rape con patatas</i>	29,15
Rap a la planxa o a la romana <i>Rape a la plancha o a la romana</i>	29,15
Llenguado a la planxa <i>Lenguado a la plancha</i>	28,45
Salmó a la planxa amb sal grossa <i>Salmón a la plancha con sal gorda</i>	20,30
◆ Tronc de lluç Santurce o a l'all cremat <i>Tronco de merluza Santurce o a l'all cremat</i>	23,35
◆ Bacallà a la llauna <i>Bacalao "a la llauna"</i>	26,05



## Carns Carnes

Espatleta de cabrit al forn <i>Espaldita de cabrito al horno</i>	35,40
◆ Costelletes de cabrit a la graella o a la milanesa <i>Costillitas de cabrito a la parrilla o a la milanesa</i>	21,65
Filet de bou a la graella <i>Solomillo de buey a la parrilla</i>	27,50
Entrecot de Nebraska Black Angus 270gr. <i>Entrecot de Nebraska Black Angus 270gr.</i>	29,05
Entrecot de Nebraska Black Angus al Oporto 270gr. <i>Entrecot de Nebraska Black Angus al Oporto 270gr.</i>	29,05
"Chuletón" de vedella gallega suprema a la graella (min. 2 pers.) p.p. <i>Chuletón de ternera gallega suprema a la parrilla (min. 2 pers.) p.p.</i>	26,55
Peus de porc cruïxents desossats amb samfaina <i>Pies de cerdo crujientes deshuesados con samfaina</i>	16,65
"Steak tartar" tallat a mà <i>"Steak tartar" cortado a mano</i>	21,85
Botifarra a la graella amb escalivada <i>Botifarra a la parrilla con "escalivada"</i>	14,40



Plats NO aptes per a Celiacs  
Platos NO aptos para Celíacos

La majoria de plats es segueixen mantenint de la nostra obertura al 1996  
La mayoría de los platos se siguen manteniendo desde nuestra apertura al 1996

IVA inclòs  
IVA incluido

15.00h  
←→  
00.00h

Horari de cuina continu  
Horario de cocina continuo

P

Pàrquing gratuït amb aparcador  
Parking gratuito con aparcador

Tenim salons privats a la seva disposició  
Tenemos salones privados a su disposición

IVA inclòs  
IVA incluido