

L'equilibri perfecte: Degustar cuina catalano-mediterrànea en el seu estat pur i gaudir d'unes excepcionals vistes sobre els molls 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.

¡Buén provecho!

Perpicar Para picar

Olives negres d'Aragó marinades a la nostra manera <i>Acelunas 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>Boquerones 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>Barberechos a la plancha</i>	19.20
Cargols de punxes <i>"Cañallitas"</i>	23.65
◆ Gambes fresques amb gavardina <i>Gambas frescas en gavardina</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>Variado 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'aïllet <i>Calamaritos y gambas frescas saltadas al ajillo</i>	28.65
Gambes fresques a l'aïllet <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 acelunas</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 alvocat <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 Relloige (peix i marisc) <i>Paella del Moll del Relloige (pescado y marisco)</i>	23.85
◆ Arròs caldós dels pescadors <i>Arroz caldoso de los pescadores</i>	23.85
◆ Arròs negre amb sípia <i>Arroz 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

Amanida fresca de tomàquet amb arengada fumada <i>Ensalada fresca de tomate con arenque ahumado</i>	13.50	Cloïsses vives "Carri" (peça) <i>Amejas vivas "Carri" (peça)</i>	8.50
Tartar de gamba fresca amb fons de patata <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata</i>	27.80	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
Carxofes fregides <i>Ajoacohas fritas</i>	12.00	Kokotxas* de lluç a la romana o amb salsa verda <i>"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde</i>	34.90
Truita oberta de gamba fresca <i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>	18.30	Escamarlans frescos a la planxa <i>Cigalos frescos a la plancha</i>	56.05
Pop a la gallega <i>Pulpo a la gallega</i>	19.65	Gambes fresques de Palamós a la planxa <i>Gambas frescas de Palamos a la plancha</i>	44.40kg
Tonyina en escabetch <i>Atún en escabeche</i>	15.15	Llagosta de nansa a la planxa (Min. 400 g) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	198.00
Tellines a la nostra manera <i>Coquinos a nuestra manera</i>	16.30	Caldereta de llagosta (min. 2 persones) <i>Caldereta de langosta (min. 2 personas)</i>	125.50
Zamburiñas* de "Las Rías" al forn <i>Zamburiñas de Las Rías al horno</i>	18.00	Turbot salvatge a la planxa o al forn <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	33.50
Ostra mitjana de la Ria de Arousa (peça) <i>Ostra mediana de la Ria de Arousa (peça)</i>	6.30	Lobarro salvatge a la planxa o al forn <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	39.25
Ostra gegant de la Ria de Arousa (peça) <i>Ostra gigante de la Ria de Arousa (peça)</i>	7.90	Lluç i "kokotxas" amb salsa verda <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	30.40

Peix i marisc Pescado y marisco

Cloïsses a la marinera <i>Amejas 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>Calamaritos 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
Tatakí de tonyina amb "salmorejo" <i>Tatakí de atún con salmorejo</i>	19.50
"Tartar" de tonyina amb alvocat <i>"Tartar" de atún con aguacate</i>	18.00
"Tartar" de lobarro 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'aïl cremat <i>Tronco de merluza Santurce o "a l'aïl cremat"</i>	23.35
◆ Bacallà a la llauna <i>Bacalao "a la llauna"</i>	26.05



Carns Carnes

Espatlleta de cabrit al forn <i>Espaldita de cabrito al horno</i>	35.40
◆ Costelles 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 cruixents 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

