

L'equilibri perfecte: Degustar cuina catalano-mediterranea 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-mediterranea en su estado puro y disfrutar de unas excepcionales vistas sobre los muelles del Port Vell.
¡Buen provecho!

Suggestiments Sugerencias

Per picar Para picar

Olives negres d'Aragó marinades a la nostra manera <i>Aceitunas negras de Aragón marinadas a nuestra manera</i>	5,05
Anxoves d'Ondarroa macerades <i>Anchoas de Ondarroa maceradas</i>	16,90
Croquetes de pollastre i pernil (6u.) <i>Croquetas de pollo y jamón (6 u.)</i>	18,90
Croquetes de peix i marisc (6u.) <i>Croquetas de pescado y marisco (6 u.)</i>	18,90
Seitons arrebossats <i>Boquerones rebozados</i>	17,70
"Rabas" (potes de calamar) a la Malaguenya <i>Rabas (patas de calamar) a la malagueña</i>	17,95
Bunyols de bacallà (6u.) <i>Buñuelos de bacalao (6 u.)</i>	19,50
Pernil 100% Ibèric tallat a mà <i>Jamón 100% Ibérico cortado a mano</i>	32,50
Escopinyes al vapor <i>Berberechos al vapor</i>	29,90
Cargols de punxes <i>"Cañillas"</i>	29,90



Entrants calents Entrantes calientes

Sopa de peix i marisc <i>Sopa de pescado y marisco</i>	19,00
Espàrrecs verds a la graella <i>Espárragos verdes a la parrilla</i>	17,95
Variat de verdures del temps a la graella <i>Variado de verduras del tiempo a la parrilla</i>	19,00
Canelons de la casa <i>Canelones de la casa</i>	21,70
Xipirons a la malaguenya <i>Chipirones a la malagueña</i>	37,40
Calamarsets i gambes fresques saltades a l'allet <i>Calamarcitos y gambas frescas salteadas al ajillo</i>	39,90
Gambes fresques a l'allet <i>Gambas frescas al ajillo</i>	45,60
Calamars de platja a la romana <i>Calamares de playa a la romana</i>	26,00



Entrants freds Entrantes frios

Ceba de Figueres "al cop de puny" amb tomàquet i olives <i>Cebolla de Figueres "al cop de puny" con tomate y aceitunas</i>	16,20
Escalivada de la casa <i>"Escalivada" de la casa</i>	16,60
Amanida de la casa amb bonítol <i>Ensalada de la casa con bonito</i>	18,75
Amanida de ventresca de bonítol, tomàquet i ceba tendra <i>Ensalada de ventresca de bonito, tomate y cebolla tierna</i>	20,80
"Carpaccio" de rap, salmó i alvocat <i>"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate</i>	21,80
"Carpaccio" de gambes fresques amb vinagreta de cítrics <i>"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos</i>	40,50
Bacallà esqueixat <i>Bacalao "esqueixat"</i>	26,55
Salmó marinat amb anet <i>Salmón marinado con eneldo</i>	22,05
Foie d'ànec natural <i>Foie de pato natural</i>	32,15
"Salpicón" de llamàntol del Cantàbric <i>Salpicón de bogavante del Cantábrico</i>	61,40



Els arrossos Los arroces

Paella del Moll del Relloige (peix i marisc) <i>Paella del Moll del Relloige (pescado y marisco)</i>	30,65
Arròs caldós dels pescadors <i>Arroz caldoso de los pescadores</i>	30,35
Arròs negre amb sípia <i>Arroz negro con sepia</i>	26,40
Paella de carn i verdures del temps <i>Paella de carne y verduras del tiempo</i>	27,05
Rossejat de fideus <i>"Rossejat" de fideos</i>	26,40
Fideus negres amb sípia <i>Fideos negros con sepia</i>	26,55



Gaspaxo de la casa <i>Gazpacho de la casa</i>	16,05	Tellines a la nostra manera <i>Coquinas a nuestra manera</i>	27,55
Ensaladilla russa de la casa <i>Ensaladilla rusa de la casa</i>	16,60	Espardenyes de la Costa Brava a l'andalusa o planxa <i>"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha</i>	66,45
Amanida nòrdica amb salmó, rúcula, espinacs i remolatxa <i>Ensalada nòrdica con salmón, rúcula, espinacas y remolacha</i>	19,35	Llamàntol a la cassola amb ous ferrats i patates <i>Bogavante a la cazuela con huevos fritos y patatas</i>	74,80
Tartar de tomàquet, anxova i alvocat <i>Tartar de tomate, anchoa y aguacate</i>	20,30	Escamarlans frescos a la planxa <i>Cigalas frescas a la plancha</i>	79,80
Tartar de gamba fresca amb fons de patata <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata</i>	49,90	Gambes fresques de Palamós a la planxa <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha</i>	76,75
Truita oberta de gamba fresca <i>Tortilla abierta de gamba fresca</i>	26,50	Llagosta de nansa a la planxa (Min. 400 g) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	255,00/ Kg
Pop a la gallega <i>Pulpo a la gallega</i>	27,55	Caldereta de llagosta (mín. 2 persones) <i>Caldereta de langosta (mín. 2 personas)</i>	169,00
Musclos de roca al vapor <i>Mejillones de roca al vapor</i>	19,85	Turbot salvatge a la planxa o al forn <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	49,10
Ostra mitjana de la Ria de Arousa (peça) <i>Ostra mediana de la Ria de Arousa (pieza)</i>	9,00	Llobarro salvatge a la planxa o al forn <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	51,15
Ostra de Poget de Normandie nº 3 (peça) <i>Ostra de Poget de Normandie nº 3 (pieza)</i>	6,45	"Kokotxas" de lluç a la romana o amb salsa verda <i>"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde</i>	49,10

Peix i marisc Pescado y marisco

Cloïses a la marinera <i>Almejas a la marinera</i>	40,40
Navalles de Finisterre a la planxa <i>Navajas de Finisterre a la plancha</i>	30,15
Caldereta de llamàntol o a la planxa <i>Caldereta de bogavante o a la plancha</i>	67,55
Llom de tonyina vermella a la planxa <i>Lomo de atún rojo a la plancha</i>	33,70
Tataki de tonyina amb "salmorejo" <i>Tataki de atún con salmorejo</i>	27,55
"Tartar" de tonyina amb alvocat <i>"Tartar" de atún con aguacate</i>	27,45
"Tartar" de llobarro amb salsa d'estragó <i>"Tartar" de lubina con salsa de estragón</i>	39,90
Suquet de rap amb patates <i>"Suquet" de rape con patatas</i>	39,90
Rap a la planxa o a la romana <i>Rape a la plancha o a la romana</i>	39,90
Llenguado a la planxa <i>Lenguado a la plancha</i>	42,00
Salmó a la planxa amb sal grossa <i>Salmón a la plancha con sal gorda</i>	27,90
Tronc de lluç Santurce o a l'all cremat <i>Tronco de merluza Santurce o "a l'all cremat"</i>	35,35
Bacallà a la llauna <i>Bacalao "a la llauna"</i>	37,50



Carns Carnes

Espatilleta de cabrit al forn <i>Espaldita de cabrito al horno</i>	46,65
Costelletes de cabrit a la graella o a la milanesa <i>Costillitas de cabrito a la parrilla o a la milanesa</i>	29,90
Filet de bou a la graella <i>Solomillo de buey a la parrilla</i>	37,85
Llom alt de vaca vella a la graella 280gr. <i>Lomo alto de vaca vieja a la parrilla 280gr.</i>	39,85
Llom alt de vaca vella al Oporto 280gr. <i>Lomo alto de vaca vieja al Oporto 280gr.</i>	39,85
"Chuletón" de bou del Nord (Mín. 2 pax.) 900gr. <i>Chuletón de buey del Norte (Mín. 2 pax.) 900gr.</i>	84,00
Peus de porc cruixents desossats amb samfaina <i>Pies de cerdo crujientes deshuesados con samfaina</i>	24,50
"Steak tartar" tallat a mà <i>"Steak tartar" cortado a mano</i>	29,85
Botifarra a la graella amb escalivada <i>Butifarra a la parrilla con "escalivada"</i>	21,20



Los productos de la pesca de consumo en crudo, han sido congelados previamente según normativa para garantizar la prevención de Anisakis. No podemos garantizar la ausencia de trazas de alérgenos debido a posibles contaminaciones cruzadas en nuestra cocina.