

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

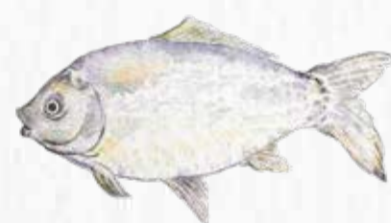
Bon profit!

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

¡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>	4,95
Anxoves d'Ondarroa macerades <i>Anchoas de Ondarroa maceradas</i>	16,10
◆ Croquetes de pollastre i pernil (8u.) <i>Croquetas de pollo y jamón (8 u.)</i>	16,45
◆ Croquetes de peix i marisc (8u.) <i>Croquetas de pescado y marisco (8 u.)</i>	17,45
◆ Seitons arrebossats <i>Boquerones rebozados</i>	16,85
◆ "Rabas" (potes de calamar) a la Malaguenya <i>Rabas (patas de calamar) a la malagueña</i>	16,55
◆ Bunyols de bacallà (8u.) <i>Buñuelos de bacalao (8 u.)</i>	20,40
Pernil 100% Ibèric tallat a mà <i>Jamón 100% Ibérico cortado a mano</i>	30,95
Escopinyes al vapor <i>Berberechos al vapor</i>	25,10
Cargols de punxes <i>"Cañallas"</i>	28,00



Entrants calents Entrantes calientes

Sopa de peix i marisc <i>Sopa de pescado y marisco</i>	18,10
Espàrrecs verds a la graella <i>Espárragos verdes a la parrilla</i>	15,80
Variat de verdures del temps a la graella <i>Variado de verduras del tiempo a la parrilla</i>	18,10
Canelons de la casa <i>Canelones de la casa</i>	20,65
◆ Xipirons a la malaguenya <i>Chipirones a la malagueña</i>	32,65
Calamarsets i gambes fresques saltades a l'allet <i>Calamarcitos y gambas frescas saltadas al ajillo</i>	36,10
Gambes fresques a l'allet <i>Gambas frescas al ajillo</i>	41,30
◆ Calamars de platja a la romana <i>Calamares de playa a la romana</i>	24,75



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>	15,40
Escalivada de la casa <i>"Escalivada" de la casa</i>	15,80
Amanida de la casa amb bonífol <i>Ensalada de la casa con bonito</i>	16,90
Amanida de ventresca de bonífol, tomàquet i ceba tendra <i>Ensalada de ventresca de bonito, tomate y cebolla tierna</i>	19,80
"Carpaccio" de rap, salmó i alvocat <i>"Carpaccio" de rape, salmón y aguacate</i>	20,75
"Carpaccio" de gambes fresques amb vinagreta de cítrics <i>"Carpaccio" de gambas frescas con vinagreta de cítricos</i>	36,45
Bacallà esqueixat <i>Bacalao "esqueixat"</i>	25,35
Salmó marinat amb anet <i>Salmón marinado con eneldo</i>	21,00
Foie d'ànec natural <i>Foie de pato natural</i>	30,60
"Salpicón" de llamàntol del Cantàbric <i>Salpicón de bogavante del Cantábrico</i>	56,70



Els arrossos Los arroces

◆ Paella del Moll del Rellotge (peix i marisc) <i>Paella del Moll del Rellotge (pescado y marisco)</i>	28,90
◆ Arròs caldós dels pescadors <i>Arroz caldoso de los pescadores</i>	28,90
◆ Arròs negre amb sípia <i>Arroz negro con sepia</i>	25,10
◆ Paella de carn i verdures del temps <i>Paella de carne y verduras del tiempo</i>	25,75
◆ Rossejat de fideus <i>"Rossejat" de fideos</i>	25,10
◆ Fideus negres amb sípia <i>Fideos negros con sepia</i>	25,35



Suggestiments Sugerencias

Xatonada de Vilanova <i>"Xatonada" de Vilanova</i>	17,85	Llamàntol a la cassola amb ous ferrats i patates <i>Bogavante a la cazuela con huevos fritos y patatas</i>	66,00
Carpaccio de toro (ventresca) <i>Carpaccio de toro (ventresca)</i>	36,15	Escamarlans frescos a la planxa <i>Cigalas frescas a la plancha</i>	73,40
Tartar de gamba fresca amb fons de patata <i>Tartar de gamba fresca con fondo de patata</i>	41,10	Gambes fresques de Palamós a la planxa <i>Gambas frescas de Palamós a la plancha</i>	67,60
Pop a la gallega <i>Pulpo a la gallega</i>	25,60	Llagosta de nansa a la planxa (Min. 400 g) <i>Langosta "de nansa" a la plancha (Min. 400 g)</i>	231,00/kg
Tellines a la nostra manera <i>Coquinas a nuestra manera</i>	21,90	Caldereta de llagosta (mín. 2 persones) <i>Caldereta de langosta (mín. 2 personas)</i>	150,00
Ostra de Guillemet N° 3 (peça) <i>Ostra de Guillemet N° 3 (pieza)</i>	6,00	Turbot salvatge a la planxa o al forn <i>Rodaballo salvaje a la plancha o al horno</i>	44,85
Ostra mitjana de la Ria de Arousa (peça) <i>Ostra mediana de la Ria de Arousa (pieza)</i>	8,60	Llobarro salvatge a la planxa o al forn <i>Lubina salvaje a la plancha o al horno</i>	46,95
Kokotxas" de lluç a la romana o amb salsa verda <i>"Kokotxas" de merluza a la romana o en salsa verde</i>	46,30	Lluç i "kokotxas" amb salsa verda <i>Merluza y "kokotxas" con salsa verde</i>	40,00
Espardenyes de la Costa Brava a l'andalusa o planxa <i>"Espardenyes" de la Costa Brava a la andaluza o a la plancha</i>	63,25		

Peix i marisc Pescado y marisco

Cloïses a la marinera <i>Almejas a la marinera</i>	38,20
Navalles de Finisterre a la planxa <i>Navajas de Finisterre a la plancha</i>	28,70
◆ Caldereta de llamàntol o a la planxa <i>Caldereta de bogavante o a la plancha</i>	62,00
Llom de tonyina vermella a la planxa <i>Lomo de atún rojo a la plancha</i>	32,30
Tataki de tonyina amb "salmorejo" <i>Tataki de atún con salmorejo</i>	25,35
"Tartar" de tonyina amb alvocat <i>"Tartar" de atún con aguacate</i>	24,80
"Tartar" de llobarro amb salsa d'estragó <i>"Tartar" de lubina con salsa de estragón</i>	38,20
◆ Suquet de rap amb patates <i>"Suquet" de rape con patatas</i>	37,15
Rap a la planxa o a la romana <i>Rape a la plancha o a la romana</i>	37,15
Llenguado a la planxa <i>Lenguado a la plancha</i>	37,25
Salmó a la planxa amb sal grossa <i>Salmón a la plancha con sal gorda</i>	26,55
◆ Tronc de lluç Santurce o a l'all cremat <i>Tronco de merluza Santurce o "a l'all cremat"</i>	30,55
◆ Bacallà a la llauna <i>Bacalao "a la llauna"</i>	33,10



Carns Carne

Espatleta de cabrit al forn <i>Espaldita de cabrito al horno</i>	44,40
◆ Costelletes de cabrit a la graella o a la milanesa <i>Costillitas de cabrito a la parrilla o a la milanesa</i>	28,45
Filet de bou a la graella <i>Solomillo de buey a la parrilla</i>	36,05
Llom alt de vaca vella a la graella 280gr. <i>Lomo alto de vaca vieja a la parrilla 280gr.</i>	37,90
Llom alt de vaca vella al Oporto 280gr. <i>Lomo alto de vaca vieja al Oporto 280gr.</i>	37,90
"Chuletón" de bou del Nord (Mín. 2 pax.) 900gr. <i>Chuletón de buey del Norte (Mín. 2 pax.) 900gr.</i>	74,55
Peus de porc cruixents desossats amb samfaina <i>Pies de cerdo crujientes deshuesados con samfaina</i>	20,60
"Steak tartar" tallat a mà <i>"Steak tartar" cortado a mano</i>	27,40
Botifarra a la graella amb escalivada <i>Butifarra a la parrilla con "escalivada"</i>	20,20

