

E3° 16' 37.42"

N42° 17' 18.82"

EL MARISCO DEL DÍA

OSTRAS "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . ½ docena 21 €	GAMBAS blancas 22 €
. 1 docena 38 €	GAMBAS rojas del Puerto de Roses 36 €
ALMEJAS gallegas a la parrilla ½ docena 26 €	CIGALITAS salteadas 18 €
COQUINAS 15 €	CIGALITAS "Cadaqués" en sofrito rústico 26 €
NAVAJITAS del Delta del Ebro 22 €	
MEJILLONES picantitos 14 €	



... y las sorpresas
que los amigos de la barca
nos hayan traído

PARA LLENAR LA MESA

ENSALADA de espinacas, mollejas de pato, piñones y deshidratado de mango 15 €	Tartar de CORVINA con lentejas de Puy 24 €
TOMATE de caserío de huerta propia —pregúntanos las variedades del día— 10 €	CANELONES de brandada de bacalao 16 €
ENSALADILLA rusa 12 €	TARTAR de vaca vieja con corazón de atún de la almadraba de Barbate. 24 €
CROQUETAS de jamón ibérico 12 €	LENGUA de vaca a la vinagreta —paseando por Yucatán— 12 €
"COCA DE RECAPTE" con sardinas anchoadas 12 €	TORTILLA jugosa con romescada de gambas 18 €
Tarrina casera de PATÉ de papada y anchoas 12 €	VENTRESCA de cerdo de Cal Rovira con PANCETA de Bonito de Ondarrea —o al contrario pero es lo mismo— . 26 €
ESQUEIXADA "empedrada" 14 €	

un pont de mar blava pu sentir-nos fura a fura,
un pont que agermana pells i vides diferents, diferents

DEL MAR A LA MESA

Procedente de los puertos catalanes, sin intermediarios
Del barco de pesca a nuestra mesa

CORVINA en salsa verde con almejas 31 €	LENGUADO (a peso) 100 gr 10 €
RODABALLO (a peso) 100 gr 10 €	KABRATXO (a peso) 100 gr 9 €

Pregunta por el pescado que nos ha llegado hoy

NUESTROS ALIOLIS

TRADICIONAL . . 3€	DE MEMBRILLO . . 3€	CON CHILE CHIPOTLE . . 3€	DEGUSTACIÓN DE LOS TRES 6€
--------------------	---------------------	---------------------------	----------------------------

NUESTRO PAN ARTESANAL

de masa madre con 48 horas de fermentación 2,20 €	... y con tomate de colgar y aceite de oliva de primera prensada 3,50 €
--	--

Que desvetlli la ramor de tots el temps
i pus ensenyi l'oblidat gest dels reverts
amb la força del cant
amb la ràbia del cor,
amb el goig de l'amor...

LA COCINA SIN PRISAS

Chup, chup, chup

ALUBIAS del ganxet con butifarras de mar y de montaña 19 €	BACALAO en samfaina. 28 €
CALDERETA de pescados 32 €	ALBÓNDIGAS con sepia. 22 €
ROMESCADA de calamar de potera 34 €	POLLO de Cal Rovira como el de la tía María. 26 €

ARROCES A LA LEÑA

Fuego, fuego, fuego

Arroz de BACALAO con verduras 26 €	Arroz de CONEJO y CARACOLES como en El Pinós . . . 26 €
Arroz "BRUT" de sepia, rape y almejas 32 €	Arroz de CADAQUÉS 34 €
Arroz en cazuela, de BOGAVANTE de Menorca 42 €	Arroz de VERDURAS de temporada 24 €
Arroz de PATO con salsifios 28 €	

Todos nuestros arroces son, como mínimo, para dos personas. Precio por persona.

Y LAS CARNES

Et deixem un pont de mar blava
que va del somni fins als seus vells,
des d'Alcúdia a Amèrica,
... a la parrilla
del seu ventre al meu cor

CONEJO orgánico. 18 €	Entrecôte de VACA VIEJA 32 €
EL CERDO Cal Rovira: carrillera, pie y panceta 18 €	Chuletillas de CORDERO Pirineo Cara Norte "al sarmiento" 26 € (Mínimo, para dos personas. Precio por persona.)

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de LECHUGA i cebolleta ½ ración 4 € . . ración 7 €	PATATAS panadera 7 €
ESCALIVADA 7 €	ESPÁRRAGOS trigueros 7 €

Todos los precios incluyen IVA · Alergias: en caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

PECADOS INOCENTES

El corte de nata de toda la vida	7 €
Crema catalana quemadita	7 €
Chucho de crema con chocolate caliente	7 €
Brazo de gitano	9 €
Melocotón de Tudela asado con crema de vainilla y helado María Luisa	8 €
“El tap de Cadaqués” un poco borracho, claro.	7 €
Tarta de queso con reducción de Clos Paulill y pasas sultanas	9 €
Flan, flan	7 €
<i>Temblor de huevo, leche y azúcar al ligero golpe de calor, con su espejo de caramelo. Homenaje a Leo Harlem.</i>	
Chocolate, el “terroir” de Cadaqués	9 €
Naranja flameada al “cremat” de l’Escala	7 €



... Y PARA ACOMPAÑAR

Martín Faixó <i>Perafita Moscatel Mistela</i>	7 €
De Muller <i>Rancio Seco</i>	3,50 €
Cía. Telmo Rodríguez <i>MR 2015</i>	7 €
Cazes <i>Muscat de Rivesaltes 2018</i>	5 €
Les Clos de Paulilles <i>Banyuls Rimage 2017</i>	5 €
Elías <i>Cream.</i>	4,50 €
Elías <i>Palo Cortado</i>	5 €
Elías <i>Pedro Ximénez.</i>	4 €

