

## 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 gallega a la parrilla. . . . . ½ docena 26 €	CIGALITAS salteadas . . . . . 18 €
COQUINAS . . . . . 15 €	CIGALAS "Cadaqués" en sofrito rústico . . . . . 26 €
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 €
XATONADA . . . . . 16 €	CANELONES de brandada de bacalao . . . . . 14 €
ENSALADILLA rusa . . . . . 9 €	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 . . . . . 10 €	TORTILLA jugosa con romescada de gambas. . . . . 18 €
Tarrina casera de PATÉ de papada y anchoas . . . . . 12 €	VENTRESCA de cerdo ibérico con PANCETA de Bonito de Ondarrea —o al contrario pero es lo mismo—. 23 €
ESQUEIXADA "empedrada" . . . . . 14 €	

*Marineros que ignoran el vino y la penumbra,  
decapitan sirenas en los mares de plomo.  
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 9 €	KABRATXO (a peso) . . . . . 100 gr 9 €
<i>Pregunta por el pescado que nos ha llegado hoy</i>	BESUGO (a peso) . . . . . 100 gr 14 €

### 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 €
--	--

## LA COCINA SIN PRISAS

*Chup, chup, chup*

ALUBIAS del ganxet con butifarra de mar y montaña . . 19 €	ALBÓNDIGAS con sepia. . . . . 22 €
CALDERETA de pescados . . . . . 32 €	POLLO casero como el de la tía María . . . . . 26 €
CALAMAR de potera en salsa de romesco . . . . . 26 €	FRICANDÓ con senderuelas . . . . . 24 €
BACALAO en samfaina. . . . . 26 €	

*El aire pulimentado en prisma sobre el mar  
y el horizonte sube como un gran acueducto*

## ARROCES A LA LEÑA

*Fuego, fuego, fuego*

Arroz de BACALAO con verduras . . . . . 22 €	Arroz de CONEJO y CARACOLES como en El Pinós . . . 22 €
Arroz "BRUT" de sepia, rape y almejas . . . . . 32 €	Arroz de CADAQUÉS . . . . . 34 €
Arroz en cazuela, de BOGAVANTE de Menorca . . . . . 38 €	Arroz de VERDURAS de temporada . . . . . 22 €
Arroz de PATO con salsifis . . . . . 28 €	

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

## Y LAS CARNES

*... a la parrilla*

CONEJO orgánico. . . . . 18 €	Entrecôte de VACA VIEJA . . . . . 28 €
EL CERDO: carrillera, manita y panceta. . . . . 18 €	Chuletillas de CORDERO Pirineo Cara Norte "al sarmiento" 26 € (Mínimo, para dos personas. Precio por persona.)

*Una ausencia de borques, briombos y entrecujos  
yena por los tejados de la...*

## ACOMPANIAMIENTOS

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

*Marineros que ignoran el vino y la paumbrá,  
decapitan sirenas en los mares de plomo.*

El corte de nata de toda la vida . . . . .	7 €
Crema catalana quemadita . . . . .	7 €
Chucho de crema con chocolate caliente . . . . .	7 €
Fresas a la ratafia con helado de nata . . . . .	7 €
Brazo de gitano . . . . .	9 €
“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 €

*Una ausencia de bosques, brizambros y entrecujos  
yema por los tejados de las casas antiguas*

