

EL MARISC DEL DIA

OSTRES "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . . . 2 unitats 9 €	GAMBES blanques 22 €
. ½ dotzena 24 €	GAMBES vermelles del Port de Roses 36 €
CLOÏSSES gallegues a la graella ½ dotzena 30 €	ESCAMARLANETS saltejats 22 €
TELLERINES. 24 €	LLAMÀNTOL de Menorca a la graella (a pes) 100 gr 14 €
NAVALLETES del Delta de l'Ebre 26 €	
MUSCLOS picantets 16 €	



... i les sorpreses
que els amics de la barca
ens hagin portat

PER OMPLIR LA TAULA

AMANIDA d'espínacs, pedrers d'ànec, pinyons i deshidratat de mango 15 €	Terrina casolana de PATÉ de papada i anxoves 12 €
ENSALADILLA russa amb ventresca de bonítol 12 €	TÀRTAR de vaca vella amb cor de tonyina de l'almadraba de Barbate 24 €
ESQUEIXADA empedrada 14 €	PORRETS a la graella amb romesco 12 €
COCA DE RECAPTE amb sardines anxovades 12 €	CROQUETES de pernil ibèric 12 €
Carpaccio de GAMBA vermella de Roses. 25 €	TRUITA sucosa amb romescada de gambes 18 €
Tàrtar de CORBALL reig amb lleties del Puy 24 €	VENTRESCA de porc de Cal Rovira amb PANXETA de Bonítol d'Ondarroa —o al contrari però és el mateix— 26 €

LA CUINA SENSE PRESSES

Xup, xup, xup

MONGETES del ganxet amb bacallà i espínacs 18 €	BACALLÀ amb samfaina 28 €
CAP I POTA amb cigrons. 22 €	MANDONGUILLES amb sípia 24 €
CALDERETA de peix 34 €	POLLASTRE de Cal Rovira com el de la iaia Maria 26 €

ELS NOSTRES ALL-I-OLIS

TRADICIONAL . . 3€	DE CODONY . . 3€	AMB CHILE CHIPOTLE . . 3€	DEGUSTACIÓ DEL TRES 7€
--------------------	------------------	---------------------------	------------------------

EL NOSTRE PA ARTESANAL

de massa mare amb 48 hores de fermentació 2,80 € (preu per persona)	... i amb tomàquet de penjar i oli d'oliva de primera premsada 3,50 €
--	--

Que desvetlli la ramon de tots el temps
i ens ensenyi l'oblidat gust dels carats
amb la força del cant
amb la sàbia del cor,
amb el goig de l'amor...

ARROSSOS A LA LLENYA

Foc, foc, foc

Arròs de BACALLÀ amb verdures 26 €	Arròs de CONILL i CARGOLS com a El Pinós 26 €
Arròs BRUT de sípia, rap i closca 32 €	Arròs de CADAQUÉS 34 €
Arròs en cassola, de LLAMÀNTOL de Menorca 48 €	Arròs de VERDURES de temporada amb bolets 26 €
Arròs D'ÀNEC amb salsafins 28 €	

NOMÉS CUINEM ARROSSOS VARIETALS BOMBA I MARISMA, CONREATS A L'ILLA DE BUDA, AL PARC NATURAL DEL DELTA DE L'EBRE.

Tots els nostres arrossos són, com a mínim, per a dues persones. Preu per persona.

DEL MAR A LA TAULA

Procedent dels ports catalans, sense intermediaris
Del vaixell de pesca a la nostra taula

CORBALL a la graella amb verdures 31 €	LLENGUADO (a pes) 100 gr 10 €
TURBOT (a pes) 100 gr 10 €	RAP (a pes) 100 gr 9 €
	SONSO (a pes) 100 gr 14 €

Pregunta pel peix que ens ha arribat avui

I LES CARNS

... a la graella

CONILL orgànic 20 €	"Chuletillas" de XAI
Txuleta de PORC "Pio Negro" madurada 24 €	Pirineu Cara Nord "al sarmiento" 32 €

(Mínim, per a dues persones. Preu per persona)

ACOMPANYAMENTS

Amanida d'ENCIAM i ceba tendre . . ½ ració 4,50 € . . ració 8 €	PATATES "Panadera" 7 €
ESCALIVADA 7 €	ESPÀRRECS de marge 7 €

Tots els preus inclouen IVA · Al·lèrgies: en cas d'intolerància o alergia alimentària comunicar a algú membre de l'equip del restaurant

un punt de mar blava pu sentim nos fucc a fucc,
un pont que agermana pells a vides diferents, diferents

Et deixo un punt de mar blava
per va del somni fins als teus ulls,
des d'Alcúdia a Amorgos,
del teu ventre al meu cor

PECATS INNOCENTS

El tall de nata de tota la vida	8 €
Crema catalana cremadeta	7 €
Xuixo de crema amb xocolata calenta	7 €
Braç de gitano	9 €
El tap de Cadaqués una mica borratxo, és clar	7 €
Pastís de formatge amb carquinyolis	9 €
Flam, flam	7 €
<i>Tremolor d'ou, llet i sucre al lleuger cop de calor, amb el seu mirall de caramel.</i>	
<i>Homenatge a Leo Harlem</i>	
Xocolata, el "terroir" de Cadaqués	10 €



... I PER ACOMPANYAR

Martín Faixó <i>Perafita Moscatell Mistela</i>	7 €
De Muller <i>Ranci Sec</i>	3 €
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 €
Elías <i>Palo Cortado</i>	4,50 €
Elías <i>Pedro Ximénez</i>	3,50 €

*I a Douça la mort
per vime cara el mar... el mar... el mar
L'espai ple de llum
on s'enmiralla el mar... el mar... el mar*

