

## EL MARISCO DEL DÍA

OSTRAS "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . . . 2 unidades 9 €	GAMBAS rojas del Puerto de Roses . . . . . 36 €
. . . . . ½ docena 24 €	CIGALITAS salteadas . . . . . 22 €
ALMEJAS gallega a la parrilla. . . . . ½ docena 30 €	BOGAVANTE de Menorca a la parrilla (a peso) . . . . . 100 gr 14 €
NAVAJAS . . . . . 26 €	
MEJILLONES picantitos . . . . . 16 €	
GAMBAS blancas . . . . . 22 €	



... 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 €	Tarrina casera de PATÉ de papada y anchoas . . . . . 12 €
ENSALADILLA rusa con ventresca de bonito . . . . . 12 €	TARTAR de vaca vieja con corazón de atún de la almadraba de Barbate. . . . . 24 €
ESQUEIXADA "empedrada" . . . . . 14 €	PUERRITOS a la parrilla con romesco. . . . . 12 €
"COCA DE RECAPTE" con sardinas anchoadas . . . . . 12 €	CROQUETAS de jamón ibérico . . . . . 12 €
Carpaccio de GAMBIA roja de Roses. . . . . 25 €	TORTILLA jugosa con romescada de gambas. . . . . 18 €
Tartar de CORVINA con lentejas de Puy . . . . . 24 €	VENTRESCA de cerdo ibérico con PANCETA de Bonito de Ondarroa —o al contrario pero es lo mismo—. 26 €

Una ausencia de bosques, brombos y entrecujos  
yena por los tejados de las casas antiguas

## LA COCINA SIN PRISAS

Chup, chup, chup

ALUBIAS del ganxet con bacalao y espinacas . . . . . 18 €	BACALAO en samfaina . . . . . 28 €
CAP I POTA con garbanzos . . . . . 22 €	ALBÓNDIGAS con sepia . . . . . 24 €
CALDERETA de pescados . . . . . 34 €	POLLO casero como el de la yaya María . . . . . 26 €

## NUESTROS ALIOLIS

TRADICIONAL . . 3€	DE MEMBRILLO . . 3€	CON CHILE CHIPOTLE . . 3€	DEGUSTACIÓN DE LOS TRES 7€
--------------------	---------------------	---------------------------	----------------------------

## NUESTRO PAN ARTESANAL

de masa madre con 48 horas de fermentación  
2,80 € (precio por persona)

... y con tomate de colgar y aceite de oliva de primera prensada  
3,50 €

El aire pulimenta su prisma sobre el mar  
y el horizonte sube como un gran acueducto

## 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 . . . . . 48 €	Arroz de VERDURAS de temporada con setas . . . . . 26 €
Arroz de PATO con salsifíes . . . . . 28 €	

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

Marineros que ignoran el vino y la penumbra,  
decapitan DEL MAR A LA MESA de plomo.

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

CORVINA a la parrilla con verduras . . . . . 31 €	LENGUADO (a peso) . . . . . 100 gr 10 €
RODABALLO (a peso) . . . . . 100 gr 10 €	RAPE (a peso) . . . . . 100 gr 9 €
<i>Pregunta por el pescado que nos ha llegado hoy</i>	
	BESUGO (a peso) . . . . . 100 gr 14 €

## Y LAS CARNES

... a la parrilla

CONEJO orgánico . . . . . 20 €	Chuletillas de CORDERO Pirineo Cara Norte "al sarmiento" . . . . . 32 €
Txuleta de CERDO "Pio Negro" madurada . . . . . 24 €	(Mínimo, para dos personas. Precio por persona.)

## ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de LECHUGA y cebolleta ½ ración 4,50 € . . ración 8 €	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

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

El corte de nata de toda la vida . . . . .	8 €
Crema catalana quemadita . . . . .	7 €
Chucho de crema con chocolate caliente . . . . .	7 €
Brazo de gitano . . . . .	9 €
“El tap de Cadaqués” un poco borracho, claro. . . . .	7 €
Tarta de queso con carquinyolis . . . . .	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 . . . . .	10 €



## ... 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, briznas y entrecujos  
yena por los tejados de las casas antiguas*

