

## EL MARISCO DEL DÍA

OSTRAS "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . ½ docena 18 €	GAMBA roja del Puerto de Roses . . . . . 28 €
. . . . . 1 docena 35 €	CIGALITA salteada. . . . . 16 €
ALMEJAS de cuchillo . . . . . ½ docena 26 €	CIGALA Cadaqués . . . . . 24 €
COQUINAS . . . . . 15 €	
NAVAJITAS del Delta. . . . . 18 €	
MEJILLONES picantitos . . . . . 14 €	



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

## PARA LLENAR LA MESA

"EL XATÓ" . . . . . 16 €	Tartar de CORVINA con lentejas de Puy . . . . . 24 €
ENSALADA de espinacas, mollejas de pato, piñones y deshidratado de mango . . . . . 15 €	CANELONES de brandada de bacalao . . . . . 14 €
ENSALADILLA rusa . . . . . 9 €	ANGUILA ahumada —un chino en el Delta del Ebro— 19 €
CROQUETAS de jamón ibérico . . . . . 12 €	CODORNICES escabechadas . . . . . 21 €
"COCA DE RECAPTE" con sardinas anchoadas . . . . . 10 €	LENGUA de vaca a la vinagreta —paseando por Yucatán— 12 €
Tarrina casera de PATÉ de cerdo y anchoas . . . . . 12 €	TORTILLA jugosa con romescada de gambas. . . . . 15 €
ESQUEIXADA "empedrada" . . . . . 12 €	SOPA de los pescadores de Llançà . . . . . 19 €

*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*

RODABALLO SALVAJE con patatas panadera . . . . . 31 €	LENGUADO (a peso) . . . . . 100 gr 10 €
<i>Pregunta por el pescado que nos ha llegado hoy</i>	KABRATXO (a peso) . . . . . 100 gr 9 €

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*

JUDÍAS "del ganxet", tripa de bacalao y "bull" negro . . . 19 €	ALBÓNDIGAS con sepia. . . . . 22 €
RAPE "a l'all cremat". . . . . 26 €	POLLO de Cal Rovira con cigalas . . . . . 26 €
ROMESCADA de calamar de potera . . . . . 26 €	PIES DE CERDO rellenos de butifarra del perol con gambas 29 €
BACALAO en "samfaina" . . . . . 26 €	FRICANDÓ con senderuelas . . . . . 24 €

*El aire pulcherrimo 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 . . . . . 18 €	Arroz de PATO con salsifios . . . . . 32 €
Arroz "BRUT" de sepia, rape y almejas . . . . . 28 €	Arroz de CONEJO y caracoles como en El Pinós . . . . . 22 €
Arroz en cazuela, de BOGAVANTE . . . . . 35 €	Arroz de CADAQUÈS . . . . . 34 €

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

## I LAS CARNES

*... a la parrilla*

CONEJO orgánico. . . . . 18 €	ENTRECÔTE de vaca vieja . . . . . 26 €
EL CERDO Cal Rovira: carrillera, pie y panceta . . . . . 18 €	Costillitas de CORDERO Pirineo Cara Norte "al sarmiento" 24 € (Min. 2 pers. Precio pers.)

*Una ausencia de bosques, brambas y entrecujos  
yena por los tejados de las casas antisemar*

NUESTROS ALIOLIS  
Degustación de los tres 6€

TRADICIONAL 3€

DE MEMBRILLO 3€

CON CHILE CHIPOTLE 3€