

EL MARISC DEL DIA

OSTRES "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron ½ dotzena 18 €	GAMBA vermella del Port de Roses 28 €
. 1 dotzena 35 €	ESCAMARLANET saltejat 16 €
CLOÏSSES de ganivet. ½ dotzena 26 €	ESCAMARLÀ "Cadaqués" 24 €
TELLERINES. 15 €	
NAVALLETES del Delta 18 €	
MUSCLOS picantets 14 €	



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

PER OMLIR LA TAULA

EL XATÓ 16 €	Tàrtar de CORBALL reig amb lleties del Puy 24 €
AMANIDA d'espinaacs, pedrers d'ànec, pinyons i deshidratat de mango 15 €	CANELONS de brandada de bacallà 14 €
ENSALADILLA russa 9 €	ANGUILA fumada —un xinès al Delta de l'Ebre— 19 €
CROQUETES de pernil ibèric. 12 €	GUATLLES escabetxades 21 €
COCA DE RECAPTE amb sardines anxovades 10 €	LLENGUA de vaca a la vinagreta —passejant pel Yucatán— 12 €
Terrina casolana de PATÉ de porc i anxoves 12 €	TRUITA sucosa amb romescada de gambes 15 €
ESQUEIXADA empedrada 12 €	SOPA dels pescadors de Llançà 19 €

Un pont de mar blava pu sentim nos fua a fua,
un pont que agermani pells i vides diferents, diferents

DEL MAR A LA TAULA

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

TURBOT SALVATGE amb patates panadera 31 €	LLENGUADO (a pes) 100 gr 10 €
<i>Pregunta pel peix que ens ha arribat avui</i>	ESCÒRPORA (a pes) 100 gr 9 €

El nostre pa artesanal
de massa mare amb 48 hores de fermentació

2,20 €

... i amb tomàquet de penjar
i oli d'oliva de primera premsada

3,50 €

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

LA CUINA SENSE PRESSES

Xup, xup, xup

MONGETES del ganxet, tripa de bacallà i bull negre 19 €	MANDONGUILLES amb sípia 22 €
RAP a l'all cremat 26 €	POLLASTRE de Cal Rovira amb escamarlans 26 €
ROMESCADA de calamar de potera 26 €	PEUS DE PORC farcits de botifarra del perol amb gambes 29 €
BACALLÀ amb samfaina 26 €	FRICANDÓ amb moixernons 24 €

ARROSSOS A LA LLENYA

Foc, foc, foc

Arròs de BACALLÀ amb verdures 18 €	Arròs D'ÀNEC amb salsafins 32 €
Arròs BRUT de sípia, rap i closca 28 €	Arròs de CONILL i cargols com a El Pinós 22 €
Arròs en cassola, de LLAMÀNTOL 35 €	Arròs de CADAQUÈS 34 €

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

Et deixo un pont de mar blava
que va del somni fins als teus ulls,
des d'Alcúdia a Amorgos,
del teu ventre ... a la graella
al meu cor

I LES CARNS

CONILL orgànic 18 €	ENTRECÔTE de vaca vella 26 €
EL PORC Cal Rovira: galta, peu i cansalada 18 €	Costelletes de XAI Pirineu Cara Nord "al sarmiento" 24 € (Mínim 2 pers. Preu per pers.)

ELS NOSTRES ALL-I-OLIS
Degustació dels tres 6€

TRADICIONAL 3€

DE CODONY 3€

AMB CHILE CHIPOTLE 3€