

## EL MARISC DEL DIA

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

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

## PER OMPLIR LA TAULA

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

---

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 premada . . . . .	3,50 €

## DEL MAR A LA TAULA

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

TURBOT SALVATGE amb patates panadera . . . . .	32 €
--	------

*Pregunta pel peix que ens ha arribat avui*

LLENGUADO (a pes) . . . . . 100 gr	10 €
ESCÒRPORA (a pes) . . . . . 100 gr	9 €

## I LES CARNS

*... a la graella*

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

## LA CUINA SENSE PRESSES

*Xup, xup, xup*

MONGETES del ganxet, tripa de bacallà i bull negre . . . . .	19 €
RAP a l'all cremat. . . . .	28 €
ROMESCADA de calamar de potera . . . . .	26 €
BACALLÀ amb samfaina . . . . .	26 €
MANDONGUILLES amb sípia. . . . .	22 €
POLLASTRE de Cal Rovira amb escamarlans . . . . .	26 €
PEUS DE PORC farcits de botifarra del perol amb gambes . . . . .	29 €
FRICANDÓ amb moixernons. . . . .	24 €

## ARROSSOS A LA LLENYA

*Foc, foc, foc*

Arròs de BACALLÀ amb verdures . . . . .	22 €
Arròs BRUT de sípia, rap i closca . . . . .	32 €
Arròs en cassola, de LLAMÀNTOL . . . . .	36 €
Arròs D'ÀNEC amb salsafins . . . . .	28 €
Arròs de CONILL i cargols com a El Pinós . . . . .	22 €
Arròs de CADAQUÉS . . . . .	34 €

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

*Preu per persona.*

## ELS NOSTRES ALL-I-OLIS

*Degustació dels tres 6€*

TRADICIONAL 3€

DE CODONY 3€

AMB CHILE CHIPOTLE 3€

*Tots els preus inclouen IVA*

*Al·lèrgies: en cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a  
algún membre de l'equip del restaurant*

## PECATS INNOCENTS

El tall de nata de tota la vida . . . . .	7 €
Crema catalana cremadeta . . . . .	7 €
Xuixo de crema amb xocolata calenta . . . . .	7 €
Braç de gitano . . . . .	7 €
El tap de Cadaqués una mica borratxo, és clar . . . . .	7 €
Flam, flam . . . . .	7 €
<i>Tremolor d'ou, llet i sucre al lleuger cop de calor, amb el seu mirall de caramel. Homenatge a Leo Harlem</i>	
Xocolata, el “terroir” de Cadaqués . . . . .	8 €
Taronja flamejada al cremat de l'Escala . . . . .	7 €
Selecció de formatges . . . . .	12 €
<i>Llet crua. Racons del Mediterrani</i>	

## ... I PER ACOMPANYAR

Martín Faixó <i>Perafita Moscatell Mistela</i> . . . . .	7 €
De Muller <i>Ranci Sec</i> . . . . .	3 €
Cía. Telmo Rodríguez MR 2015 . . . . .	7 €
Cazes Muscat de Rivesaltes 2018 . . . . .	5 €
Les Clos de Paulilles Banyuls Rimage 2017 . . . . .	5 €
Elías Cream . . . . .	4 €
Elías Palo Cortado . . . . .	4,50 €
Elías Pedro Ximénez. . . . .	3,50 €

*Tots els preus inclouen IVA*