

EL MARISC DEL DIA

OSTRES "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . . . ½ dotzena	21 €
..... 1 dotzena	38 €
CLOÏSSES de ganivet. ½ dotzena	26 €
TELLERINES.	15 €
NAVALLETES del Delta de l'Ebre	22 €
MUSCLOS picantets	14 €
GAMBES vermelles del Port de Roses	28 €
ESCAMARLANETS saltejats	18 €
ESCAMARLANS "Cadaqués" en sofregit rústic	26 €

... 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 €
ENSALADILLA russa	9 €
CROQUETES de pernil ibèric.	12 €
COCA DE RECAPTE amb sardines anxovades	10 €
Terrina casolana de PATÉ de papada i anxoves	12 €
ESQUEIXADA empedrada	12 €
Tàrtar de CORBALL reig amb lleties del Puy	24 €
CANELONS de brandada de bacallà	14 €
ANGUILA fumada —un xinès al Delta de l'Ebre—	21 €
GUATLLES escabetxades	21 €
LLENGUA de vaca a la vinagreta —passejant pel Yucatán—	12 €
TRUITA sucosa amb romescada de gambes	18 €
VENTRESCA de porc de Cal Rovira amb PANXETA de Bonítol d'Ondarroa —o al contrari però és el mateix—	23 €

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 €

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 €
--	------

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"	26 €
---	------

(Mínim 2 pers. Preu per pers.)

LA CUINA SENSE PRESSES

Xup, xup, xup

MONGETES del ganxet, tripa de bacallà i bull negre	19 €
--	------

RAP a l'all cremat.	26 €
-----------------------------	------

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 de Menorca	38 €
---	------

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	9 €
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	9 €
Taronja flamejada al cremat de l'Escala	7 €
Selecció de formatges	18 €
<i>Llet crua. Racons del Mediterrani (recomanat per a 2 persones)</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