

EL MARISCO DEL DÍA

OSTRAS "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . . . ½ docena	21 €
..... 1 docena	38 €
ALMEJAS de cuchillo	½ docena 26 €
COQUINAS	15 €
NAVAJITAS del Delta del Ebro	22 €
MEJILLONES picantitos	14 €
GAMBAS rojas del Puerto de Roses	28 €
CIGALITAS salteadas	18 €
CIGALITAS "Cadaqués" en sofrito rústico	26 €

... 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 €
ENSALADILLA rusa.	9 €
CROQUETAS de jamón ibérico	12 €
"COCA DE RECAPTE" con sardinas anchoadas	10 €
Tarrina casera de PATÉ de papada y anchoas	12 €
ESQUEIXADA "empedrada"	12 €
Tartar de CORVINA con lentejas de Puy	24 €
CANELONES de brandada de bacalao	14 €
ANGUILA ahumada —un chino en el Delta del Ebro—	21 €
CODORNICES escabechadas	21 €
LENGUA de vaca a la vinagreta —paseando por Yucatán—.	12 €
TORTILLA jugosa con romescada de gambas	18 €
VENTRESCA de cerdo de Cal Rovira con PANCETA de Bonito de Ondarroa —o al contrario pero es lo mismo— .	23 €

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 €

DEL MAR A LA MESA

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

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

Y LAS CARNES

... a la parrilla

CONEJO orgánico.	18 €
EL CERDO Cal Rovira: carrillera, pie y panceta	18 €
Entrecôte de VACA VIEJA	26 €
Costillitas de CORDERO Pirineu Cara Nord "al sarmiento" (Min. 2 pers. Precio pers.)	26 €

LA COCINA SIN PRISAS

Xup, xup, xup

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

ARROCES A LA LEÑA

Fuego, fuego, fuego

Arroz de BACALAO con verduras	22 €
Arroz "BRUT" de sepia, rape y almejas	32 €
Arroz en cazuela, de BOGAVANTE de Menorca	38 €
Arroz de PATO con salsifies	28 €
Arroz de CONEJO Y CARACOLES como en El Pinós . . .	22 €
Arroz de CADAQUÉS	34 €

Todos nuestros arroces son, como mínimo, para dos personas.

Precio por persona.

NUESTROS ALIOLIS

Degustación de los tres 6€

TRADICIONAL 3€

DE MEMBRILLO 3€

CON CHILE CHIPOTLE 3€

Todos los precios incluyen IVA

*Alergias: en caso de intolerancia o alergia alimentaria
comunicar a algún miembro del equipo del restaurante*

PECADOS INOCENTES

El corte de nata de toda la vida	7 €
Crema catalana quemadita	7 €
Chucho de crema con chocolate caliente	7 €
Brazo de gitano	9 €
“El tap de Cadaqués” un poco borracho, claro	7 €
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	9 €
Naranja flameada al “cremat” de l’Escala	7 €
Selección de quesos	18 €
<i>Leche cruda. Rincones del Mediterráneo (recomendada para 2 personas)</i>	

... Y PARA ACOMPAÑAR

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 €

Todos los precios incluyen IVA