

## **Entrants Freds i Marisc**

1-Amanida Especial Racó de la Vila	9,00
2- Amanida de Foie amb Vinagreta de Pinyons	12,00
3-Amanida de Formatge de Cabra amb Vinagreta de Fruits Vermells	10,00
4- Salmorejo amb Mozzarella i Sal de Pernil	9,00
5- Espàrrecs Blancs “Cojonudos” D.O Navarra	14,00
6-Esqueixada De Bacallà amb Olives Negres d’Aragó	12,00
7- Anxoves del Cantàbric amb Lloms de Bonitol	16,00
8-Timbal d’Escalivada amb Anxoves i Llom de Bonítol	12,00
9-Pernil Ibèric De Gla D.O.Dehesa De Extremadura	24,00
10- Espatlla de Gla D.O Dehesa de Extremadura	16,00
11-Llom De Gla D.O.Dehesa De Extremadura	14,00
12-Assortiment D’Embutits Ibèrics	16,00
13-Assortiment De Formatges Artesans De La Nostre Terra	14,00
14-Meló Amb Pernil De Gla D.O.Dehesa De Extremadura	12,00
15-Ostres D’arcade ( 6 Peçes )	16,00
16-Cloïses Gallegas A La Planxa O Marinera	19,00
17-Musclos De Roca Al Vapor O Marinera	6,00
18-“Zamburiñas” Gallegues A La Planxa	16,00

## **Entrants de Selecció i De L’horta**

19- Sopa de Peix de Roca	14,00
20-Bunyols De Bacallà	10,00
21-Assortiment De Croquetes ( Pernil,Ceps I Gambes )	12,00
22-Calamars De Platja Fregits a L’andalusa	14,00
23-Pop a La Gallega amb “Cachelos”	17,00
24- Cassola de Gambes Vermelles a l’Allet	19,00
25-Macarrons a La Bolonyesa Gratinats al Formatge	7,00
26-Canelons Gratinats al Parmesà	10,00
27-Tagliatelle Mar i Montanya	11,00
28- Ous de Pagès amb Foie	14,00
29-Pèsols Frescos Saltats amb Calamars de Platja	10,00
30-Múrgoles Farcides de Foie	18,00
31- Espàrrecs de Marge a la Brasa amb Salsa Romesco	10,00
32-Favetes Saltades amb Pernil Ibèric	9,00
33-Parrillada de Verdures de Temporada amb Salsa Romesco	10,00
34-Pebrots de Padrón	6,00

**IVA INCLÒS**

## **Els Nostres Peixos i Marsic De Llotja**

36- Tonyina Blue Fin a la Planxa O Catalana	18,00
37-Rap amb Carxofes i Gambes Gratinat	22,00
38-Tronc de Lluç de Palangre al Forn	14,00
39- Suprema de Lluç de Palangre amb Salsa de Garotes	14,00
40- Llobarro de Costa a la Sal o Brasa	21,00
41- Llom de Bacallà al Perfum D'alls Confitats	18,00
42-Orada de Platja a la Sal o Brasa	16,00
43- Turbot al Estil Santurce o al Forn	23,00
44-Calamars de Platja a la Planxa	14,00
45-Llamantòl a La Brasa ( 1 Peça)	32,00
46- Gamba Vermella De Palamós a La Planxa	38,00

## **Els Nostres Arrossos**

47-Arròs Caldós De Llamantòl	24,00
48-Paella De Peix I Marisc	19,00
49- Arròs de Bolets amb Guatlla	16,00
50-Paella De Verdures De Temporada	16,00

## **Les Nostres Carns I Aus De Selecció**

51-Rib eye (Centre De Mitjana De Bou) A La Brasa	24,00
52-Daus De Filet De Vedella Amb Reducció De P.X	16,00
53-Filet De Vedella a la Brasa o al Gust (Pebre Verd,Roquefort O Bolets)	22,00
54-Hamburguesa D'angus Nebraska Amb Formatge Cheddar	10,00
55-Mitjana De Bou De León A La Pedra 1kg	45,00
56-Entrecot De Vedella A La Brasa	18,00
57-Cua De Bou Al Vi Negre	14,00
58-Costelles De Xai De Llet D'aragó A La Brasa	12,00
59-Costellets de Cabrit a la Milanesa	10,00
60-Espatlla de Cabrit al Forn de Llenya	21,00
61-Espatlla de Xai de Llet D'aragó al Forn de Llenya	15,00
62-Cuixa de Cabrit al Forn de Llenya	14,00
63- Garrinet al Forn de Llenya	24,00
64-Confit D'ànec amb Peres i Reducció de Pedro Ximénez	12,00
65-Pollastre de Pagès a la Brasa o a la Catalana	9,00
66- Fricando de Vedella amb Moixernons	12,00
67- Peus de Porc Guisats a l'Ametlla	12,00

**IVA INCLÒS**