

**A M A N I D E S**

	TAPA	
AMANIDA IL·LICITANA VEGETAL AMB TONYINA I ANXOVA	7,20	10,20
AMANIDA FRESCA VARIADA DE TEMPORADA	5,20	8,50
AMANIDA D'ESPINACS FRESCOS AMB FORMATGE DE CABRA CURAT	4,60	8,20
MEZCLUM D'ENCIAMS AMB LLAMÀNTOL		19,00
AMANIDA DE TOMÀQUET, VENTRESCA DE TONYINA I CEBETA	8,00	12,90
AMANIDA DE RÚCULA I ENCENALLS DE FOIE GRAS AMB VINAGRETA DE TÒFONA	8,80	16,10
TIMBAL D'AMANIDA D'ALVOCAT I GAMBES AMB SALSA COCKTAIL		14,00

**E N T R A N T S F R E D S**

ESCALIVADA AMB FAVETES PETITES I ORENGA	4,30	7,80
FILETS D'ANXOVES DEL CANTÀBRIC	6,30	12,60
RODANXES DE LLOM DE SALMÓ MACERAT I SALSA D'ANET	8,00	14,70
PERNIL IBÈRIC DE GLA	14,60	21,70

**E N T R A N T S C A L E N T S**

SOPA DE FUMET DE PEIX DE ROCA	4,00	6,70
PEBROTS DE PADRÓN AMB PATATES I ALLETS	4,00	7,00
CORS DE CARXOFES NATURALS FREGIDES	4,00	7,00
XAMPINYONS SALTEJATS AMB CEBA I FINES HERBES	4,00	7,20
OUS FREGITS TRENCATS AMB PATATES I PERNIL DE GLA	6,80	10,60
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC	4,40	6,60
LACÓN GALLEC AMB PIMENTÓ I PATATES	6,60	11,60
BUNYOLS DE BACALLÀ	4,10	6,20
XIPIRONS FREGITS A L'ANDALUSA	7,00	12,50
CASSOLETA DE GAMBES A L'ALLET		12,30
ESCAMARLANS OBERTS A LA PLANXA	14,00	22,00
CLOÏSSES A LA MARINERA DE CEBETA	8,80	13,50
ESCOPINYES GALLEGUES AL VAPOR	10,00	15,70
MUSCLOS A LA MARINERA	5,80	9,30
CALAMARSETS A LA PLANXA	8,00	14,70
POP A LA GALLEGA AMB PIMENTÓ SOBRE PATATA CUITA		13,80
CALAMARS ARREBOSSATS A LA ROMANA	7,00	13,50
CAZÓN EN ADOB AL ESTIL MALAGUENY	5,00	9,30

PA	1,30	
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET	1,70	

**S E L E C C I O N S V A R I A D E S**

SELECCIÓ D'IBÈRICS:		19,80
Pernil de Gla, Salsitxó, Llom, Xoriço		
SELECCIÓ DE VERDURES A LA GRAELLA:		8,80
Espàrrecs, Carbassó, Xampinyons, Pebrot, Llagostins		
SELECCIÓ DE FREGITS:		13,00
Bunyols de Bacallà, Llagostins en Gavardina, Croquetes de Pernil, Carxofes		
SELECCIÓ DE PEIXETS A L'ANDALUSA		15,40
Xipirons, Gambetes, Calamars, Escamarlanets		
SELECCIÓ DE GRAELLADA		21,30
Rap, Calamarsets, Llobarro, Escamarlà		

**A R R O S S O S I F I D E U S L L E V A N T I N S**

Mínim dues racions.

PAELLA DE MARISC		17,50
PAELLA DE MARISC PELADA		17,00
PAELLA MIXTA PARELLADA PELADA		16,40
ARRÒS ABANDA AMB EL SEU CALDER DE PEIX I LLAMÀNTOL		27,00
CASSOLA D'ARRÒS CALDÓS AMB LLAMÀNTOL		27,00
ARRÒS NEGRE D'ELX AMB CALAMARSETS I CARXOFA		14,80
ROSSEJAT DE FIDEUS AMB LLAGOSTINS, PEIX DE ROCA I NAPAT D'ALLIOLI		14,00
TAPA DE PAELLA ~ PREGUNTI DISPONIBILITAT ~	9,00	—

**P E I X O S D E L S N O S T R E S M A R S**

	TAPA	
BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI SUAU	8,10	14,90
BACALLÀ A LA MEL AMB PATATA GLACEJADA	8,10	14,90
LLENGUADO A LA PLANXA		23,00
LLOBARRO A LA PLANXA	9,20	16,90
TURBOT AL FORN	12,00	22,10
RAP AMB SALSETA DE PESCADORS	10,70	20,20
RAP A LA PLANXA	10,00	17,90
DAURADA A LA SAL		16,50

**C A R N S T R A D I C I O N A L S**

CANELONS GRATINATS A LA BARCELONINA	3,20	9,60
COSTELLETES DE XAI A LA GRAELLA	11,90	21,10
FILET DE VEDELLA A LA GRAELLA	11,40	21,60
FILET DE VEDELLA SALTEJAT A TACS	11,70	22,00
ENTRECOT DE VEDELLA A LA GRAELLA		19,00