

PER ACOMPANYAR

Coca de vidre amb tomàquet 3,00 €


PER PICAR

Anxoves de Santoña amb oli d'oliva verge (sencera, dos lloms) 5,00 €
Seitons amb vinagre de Jerez 5,25 €
Ensaladilla russa de la Mari 5,75 €
Croqueta de pernil de glà (unitat) 2,25 €
Croqueta de llamàntol i alguna cosa més (unitat) 3,75 €
Bunyols de bacallà Cañete (unitat) 2,25 €
Truita de camarons del Faro de Cádiz 3,00 €
Clàssica papada ibèrica amb arengada fumada 8,50 €
Albergínies cordoveses fregides amb mel 6,50 €
Pernil de glà (Guijuelo) tallat a mà (1/2 ració) 16,00 €
Pernil de glà (Guijuelo) tallat a mà (1 ració) 26,75 €
Bocata de calamars 5,25 €
Bomba picantona de la Barceloneta 3,50 €
Ostra de Guillemet N°3 (unitat) 4,75 €
Navalles de les Islas Cíes (unitat) 3,50 €
Escopinyes de Las Rías al vapor amb cítrics 18,00 €

PLATILLOS

Amanida de mongeta tendra, parmesà i pinyons 12,00 €
Seitons fregits de Màlaga i finíssim pa amb tomàquet 6,75 €
Tomàquets de temporada amb bonítol i anxoves 15,00 €
Cloïsses a la marinera 21,25 €
Fritada Cañete: morena, gambeta de platja i més... 16,00 €
Rogers sense espina amb vel de papada ibèrica 14,00 €
Steak tartare de filet de vaca vella amb patates fregides (130 gr) 17,00 €
Tartare de tonyina salvatge amb mascarpone i ous de truita de riu (120 gr) 17,00 €
Gambes a l'allet Cañete 25,00 €
Tataki de tonyina lleugerament rostida i algues 21,00 €
Guisat de mongetes de Santa Pau amb xipirons 19,25 €
Ous estrellats amb xoriço 9,25 €
Pop tendre amb tomàquet i el seu punt de picant 19,75 €
Lletons de vedella amb gambes i el seu suc 17,75 €
Caneló de pularda rostida amb beixamel de foie 13,50 €
Filet de vaca vella amb foie i salsa de tòfona 24,50 €
Cua de bou desossada amb vi negre i puré de patata 16,50 €
Bacallà amb samfaina 18,25 €
Espectacular garrí ibèric desossat 20,50 €
Melós de vedella amb parmentier 17,25 €

—ALERTA AMB ELS NOSTRES ESPECIALS!—

Gaspatxo de la casa  6,75 €
Cloïssa viva de Carril (peça) 9,00 €
Pebrots de Padrón 9,00 €
Truita melosa de patates 9,75 €
Burratina amb tomàquet i pesto 10,00 €
“Callos” amb cigrons 13,25 €
Carpaccio de Toro (ventresca) amb Edamame i mostassa 17,25 €
“Zamburiñas” de Las Rías amb pernil ibèric 18,25 €
Truita oberta de gambes fresques 19,25 €
La gamba vermella de platja que arriba a les vuit. Saltejada del mar al plat! 100gr/23,75 €
“Arròs Cañete” del dia 20,50 €
Ortigues de mar amb cansalada ibèrica (quan el mar ho permeti) 16,00 €

CONTINUACIÓ PLATILLOS ...

Entrecot de Nebraska “Black Angus” (350gr) 38,00 €
Presca ibèrica a la graella amb refregit d'alls i llimona, tallada fina amb la seva guarnició 45,00 €

FORMATGES

Assortiment de formatges artesans amb pa de nous i melmelada
Mitja ració 15,50 € | Ració sencera 23,50 €

POSTRES

COULANT DE XOCOLATA “VALRHONA” 6,50 €
TIRAMISÚ 5,50 €
CREMA CATALANA 4,75 €
TORRADES AMB VI DE MISSA 5,75 €
“TOCINILLO DE CIELO” 4,50 €
PASTÍS DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA 7,50 €
BASTÓ DE XOCOLATA CUBANA AMB SAL 6,50 €
ESPECIAL MILFULLS DE CREMA “FORN VILAMALA” 4,50 €
PINYA CAMELITZADA AMB SORBET DE LLIMONA 6,75 €

TOT EL PEIX I EL MARISC QUE OFERIM ÉS FRESC
DE LES LLOTGES CATALANES.
TOTES LAS VERDURES QUE UTILITZEN SÓN D'AGRICULTURA
DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA.

AL·LÈRGIES: EN CAS DE PATIR ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMÈNTARIA,
COMUNIQUEU-HO A CUINA.

ANISAKIS: TOTS ELS NOSTRES PEIXOS SERVITS EN CRU HAN ESTAT
PRÈVIAMENT CONGELATS SEGONS LA NORMATIVA LEGAL.

PREUS AMB L'IVA INCLÒS