

CARTA

ESP

PARA COMPARTIR

Gilda	3
Ostra	4
Ensaladilla rusa	9,5
Anchoa -sobada a mano, 2 filetes-	5,5
Jamón ibérico -80 gr-	21
Buñuelo de bacalao	3
Croqueta de jamón	3
Patatas bravas	9
Tomate de temporada con ventresca	14,5
Cogollos a la brasa	13
Puerros confitados con stracciatella	18
Canelón de calabacín y aguacate	15
Pepito de solomillo de vaca -con mostaza-	16
Mollete de calamares	8
Briox de tartar de atún	8,5
Pulpo a la gallega	16,5
Calamarcitos a la andaluza	15
Huevo frito con carabinero y patatas	18
Albóndigas con sepia	14,5
Tostaditas de steak tartar	18
Dados de solomillo -150 gr-	19,5
Pan de leña	2,5
Pan con tomate	3,5

BANDEJITAS

Mejillones al vino blanco	10,5
Berberechos	15
Almejas	16
Tallarinas	15,5
Zamburiñas -4 unidades-	13
Navajitas	14
Gamba roja -6 unidades-	21,5

ARROCES (MIN. 2 PAX)

Almejas, calamarcitos y mejillones	24
Gambas y sobrasada	26
Pluma ibérica y ceps	25
Negro con chipirones y cigalas	23
Verduras de temporada a la brasa	20
Fideuá "rossejat" de sepia y gambas	21

BRASA

Pescado del día (pieza entera)	S/M
Rodaballo	25
Calamar	23
Rapito	27
Entrecot de Angus	25,5
Lomo bajo de Cazorra (45 días maduración)	29
Colita de cuadril	22,5
Pluma ibérica	23
Brocheta de pollo y langostinos	19
Chuletón de ternera -1 Kg-	80

POSTRES

Espuma de crema catalana	7,5
Tarta de queso	8,5
Piña a la brasa y coco	7,5
Flan	7
Chocolate con aceite y sal	7
Tarta fina de manzana	8
Helado	7

* En caso de intolerancia o alergia alimentaria consulta a nuestro personal