



Carta

Ensalada de Salazones.....	14,00€
<i>Salt-cured dry fish salad</i>	
Tomatada de ventresca y cebolla tierna.....	12,50€
<i>Tuna belly, tomato and spring onion</i>	
Ensalada tibia de calabaza con queso gorgonzola, frutos secos y vinagreta de ratafia	12,50€
<i>Pumpkin salad with gorgonzola cheese, nuts and ratafia vinaigrette</i>	
Burrata con cherrys confitados y pesto de albahaca	11,80€
<i>Burrata cheese, cherry confit and basil pesto</i>	
Tosta de aspencat con sardina ahumada.....	9,50€
<i>Toasted bread with oven baked peppers aubergine and smoked sardine</i>	
Buñuelos de bacalao	14,00€
<i>Cod fritter</i>	
Selección de croquetas caseras (6 unidades)	11,50€
<i>Selection of homemade croquettes (6 un.)</i>	
Croquetas de queso gorgonzola (3 unidades)	7,50€
<i>Gorgonzola cheese croquettes (3 un.)</i>	
Croquetas de pato pekin (3 unidades)	10,50€
<i>Pekin duck croquettes (3 un.)</i>	
Bomba de patata rellena de carne.....	4,20€
<i>Stuffed potato with meat</i>	
Patata confitada con crujiente de papada y espagueti de calamar. ...	12,50€
<i>Potatoes and confit of pork cheek, crackling and squid spaghetti</i>	
Berenjena braseada al pesto con lascas de parmesano y su crujiente.	10,50€
<i>Braised eggplant with pesto, parmesan cheese and its crunch</i>	
Estrellados con bacalao confitado y pimiento verde.....	12,50€
<i>"Broken eggs" with cod confit and peppers</i>	



Estrellados con solomillo de ternera.....	13,50€
<i>“Broken eggs” with sirloin steak</i>	
Tartar de salmón con manzana	12,80€
<i>Salmon tartare and apple</i>	
Alcachofa frita con parmesano y jamón (en temporada)	12,50€
<i>Fried artichoke with parmesan and ham</i>	
Texturas de alcachofa con champiñones y capellán (en temporada) ...	14,50€
<i>Various textures of artichokes with mushrooms and smoked fish</i>	
Crema de calabaza con chistorra, huevo poché y crujiente de papada..	10,50€
<i>Cream of pumpkin soup with spicy sausage poached egg and crispy</i>	
Steak tartar sobre tuétano braseado	20,50€
<i>Steak tartare on grilled marrow</i>	
Alitas deshuesadas con salsa kimche.....	12,00€
<i>Boneless chicken wings and kimchi sauce</i>	
Gran canelón de pollo rustido con suave bechamel de su jugo	16,50€
<i>Roasted chicken cannelloni with bechamel sauce</i>	
Embutidos caseros a la parrilla	10,50€
<i>Grilled inlay homemade</i>	
Secreto ibérico con reducción de ratafia y patata dulce	14,50€
<i>Iberian secret pork with ratafia reduction and sweet potato</i>	
Medallones de solomillo de cerdo con salsa de champiñones y patatas chips	13,50€
<i>Tenderloin pork with mushroom sauce and chips</i>	
Carrillera de ternera a baja temperatura con parmenthier trufado ..	16,00€
<i>Low temperature veal cheeks with truffled parmentier potatoes</i>	
Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del padrón	23,50€
<i>Grilled entrecote with potatoes and padrón peppers</i>	
Solomillo de ternera con patatas y verduras salteadas	21,50€
<i>Sirloin steak with chips and sauteed vegetables</i>	



Pulpo braseado con crujiente de yuca y patata al ajo y pimentón....18,50€

Grilled octopus with crispy yucca, garlic potatoes and paprika

Sashimi de salmonete con salsa tártara.....18,50€

Red mullet sashimi with tartare sauce

Lubina con salsa de gamba14,80€

Sea bass with prawn sauce

Calamar a la plancha con salsa verde17,00€

Grilled squid in green sauce

Bacalao confitado con muselina de cebolla y verduras braseadas17,50€

Confit cod with onion muslin and braised vegetables

Gran canelón de cigala y pollo con velouté y parmesano.....18,50€

Large langoustine and chicken cannelloni with velouté and parmesan

Fritura de pescado de nuestra bahía.....12,50€

Fried fish from our bay

Arroces / Rices

Disponemos de arroces por encargo (min. 2 rac.)

We have rice on request (min. 2 rac.)

- Arroz meloso de secreto y foie 15,50€/pers.

Mellow rice with iberic pork and foie

- Arroz meloso del señoret 14,50€/pers.

Mellow rice "señoret" shelled seafood flaked fish stock

- Arroz meloso de costillas con ajetes tiernos..... 13,50€/pers.

Mellow rice with ribs of pork and tender fresh garlic shoots

- Arroz al horno 13,50€/pers.

Rice in the oven baked rice with pork, chicken, chickpeas and spanish black sausage

- Arroz mar y montaña..... 14,00€/pers.

Rice "mar y montaña" Mellow rice with pork ribs squid and cuttie fish

Todos nuestros arroces están elaborados en caldero, puede elegir entre meloso o caldoso, en toda la variedad.



Postres / Desserts

Mil hojas caramelizadas con crema pastelera y helado de vainilla6,80€
Caramelised millefeuille pastry with cream and vanilla ice cream

Pa oli sal y chocolate.....6,50€
"Pa oli", bread, olive oil, salt and chocolate

Coulant de chocolate negro6,80€
Black chocolate coulant

Crema Catalana5,50€
Cream broule

Torrija portitxol.8,00€
French toast by portitxol

Hojaldre relleno de helado con chocolate caliente7,50€
Puff pastry filled with ice cream and hot chocolate

Tartas caseras5,50€
Homemade cakes