

**PER COMPARTIR (Segons disponibilitat)**

Gamba vermella a la sal (100gr) (2)	10€
Musclos de roca del Delta a la marinera (9,11,13)	12€
Espatlla ibèrica de gla amb pa de coca amb tomàquet (1)	19€
Ostres gillardeau n°2 (unitat) (13)	4,5€
Croquetes de pollastre rostí (5U) (1,7)	8€

**ENTRANTS**

Espàrrec blanc lleugerament encurtit, gambes, gaspatxo verd d'alvocat (2,12)	12€
Albergínia a la flama, sobrassada, formatge de Mahó curat, maionesa de mel fumada (3,7)	11€
Brioix planxat farcit d' steak tartar tallat a ganivet (1,3,7,10,12)	14€
Crema d'ostres, corball marinat amb llimona fermentada, pebrot del Padrón i xerry 'Divino' confitats (4,12,13) .....	14€
Caneló de porro farcit de burrata, crema d'alfàbrega, mermelada de tomàquet (7,8) 🌱	12€
Endivies, tataki de picanya, "piquillo" amb salsa de vaca madurada (9,12)	12€

**ARROSSOS I PASTES**

Arròs de gamba vermella (2,4,9,13)	23€
Paella marinera (mín. 2 persones) (2,4,13)	18€
Arròs negre (mín. 2 persones) (2,4,13)	18€
Fideuà de marisc amb allioli (mín. 2 pers) (1,2,4,7,13)	18€
Arròs 'a la llauna', múrgoles, papada de porc a baixa temperatura (9,12)	17€

**PEIXOS**

Llom de bacallà amb calamar ofegat i salsa de xipirons (1,4,12)	16€
Turbot amb salsa de mar i muntanya, patata raté, fabes repelades (2,4,7,9,12,13)	18€

**CARNS**

Magret d'ànec amb patata, salsa hoisin casolana (6,8,12)	18€
Galta de porc ibèric, duxelle de bolets, puré de moniato al forn, carpaccio de xampinyons, emulsió de fruita de la passió (7,9,12)	15€

**POSTRES**

Fruita de temporada	4€
Pastisseria artesana	8€
Gelats i sorbets	6€
Valencià (suc de taronja amb gelat de vainilla)	7€

Conté:

