

CARTA de TEMPORADA

ENTRANTS | ENTRANTES

| | |
|---|------|
| Amanida de carxofes, bolets i formatge de cabra (7, 12)..... | 10€ |
| <i>Ensalada de alcachofas, setas y queso de cabra (7, 12)</i> | |
| Stracciatella de burrata, mango, carpaccio de gamba i emulsió dels seus caps (2, 7) | 10€ |
| <i>Stracciatella de burrata, mango, carpaccio de gamba y emulsión de sus cabezas (2, 7)</i> | |
| Gargouillou de verdures Gargouillou de verduras (12) | 9,5€ |
| Ou a baixa temperatura amb trompetes de la mort, ploma ibèrica i patates soufflé (1, 3, 9) | 10€ |
| <i>Huevo a baja temperatura con trompetas de la muerte, pluma ibérica y patatas soufflé (1, 3, 9)</i> | |

ARROSSOS I PASTES | ARROCERS Y PASTAS

| | |
|--|-----|
| Arròs caldós de llamàntol Arroz caldoso de bogavante (2, 4, 9, 13)..... | 23€ |
| Paella marinera (mín. 2 persones) Paella marinera (mín. 2 personas) (2, 4, 13)..... | 16€ |
| Arròs negre (mín. 2 persones) Arroz negro (mín. 2 personas) (2, 4, 13) | 16€ |
| Fideuà de marisc amb allioli (mín. 2 pers) Fideuá de marisco con alioli (mín. 2 pers) (1, 2, 4, 7, 13) | 16€ |

PEIXOS | PESCADOS

| | |
|---|-----|
| Corball amb carbonara de calamars d'Arenys de Mar (3, 4, 7) | 18€ |
| <i>Corvina con carbonara de calamares de Arenys de Mar (3, 4, 7)</i> | |
| Turbot rostít amb oli d'all, bitxo, tomàquet i anxoves (4, 7) | 19€ |
| <i>Rodaballo asado con aceite de ajos, guindilla, tomate y anchoas (4, 7)</i> | |

CARNS | CARNES

| | |
|--|-----|
| El nostre fricandó de vedella amb rovellons i verdures baby (12)..... | 15€ |
| <i>Nuestro fricandó de ternera con niscalos y verduras baby (12)</i> | |
| Magret d'ànec amb ravioli de foie i salsa Oporto (1, 3, 12) | 17€ |
| <i>Magret de pato con ravioli de foie y salsa Oporto (1, 3, 12)</i> | |
| Txuletón d'1kg de vaca madurada 6 mesos amb patates fregides i cabdell d'enciam (2 persones) | 50€ |
| <i>Chuletón de 1kg de vaca madurada 6 meses con patatas fritas y cogollo de lechuga (2 personas)</i> | |

POSTRES

| | |
|--|------|
| Fruita de temporada Fruta de temporada | 4€ |
| Pastisseria artesana Pastelería del día hecha en casa | 5,5€ |
| Gelats i sorbets Helados y sorbetes | 5,5€ |
| Valencià (suc de taronja amb gelat de vainilla) Valenciano (zumo de naranja con helado de vainilla) .. | 6,5€ |

Conté: | Contiene:

