

CUINA DE MAR I DE FOC
DE LLOTJA I DE BRASA

Gaudeix de la nostra gastronomia de mercat elaborada amb productes frescos i el millor que ens arriba cada dia de la llotja. Peix salvatge, marisc, arrossos, carns amb DO, vegetals ecològics i el sabor únic que els dona la nostra brasa.

Disfruta de nuestra gastronomía de mercado elaborada con productos frescos y lo mejor que nos llega todos los días de la lonja. Pescado salvaje, marisco, arroces, carnes con DO, vegetales ecológicos y el sabor único que les da nuestra brasa.

CRUS / CRUDOS

Ostra Guillaudeau nº3 al natural (1 u.)
Ostra Guillaudeau nº3 al natural (1 ud.)
5,10

Ostra Guillaudeau nº3 amb fruita de la passió (1 u.)
Ostra Guillaudeau nº3 con fruta de la pasión (1 ud.)
5,80

Tàrtar de tonyina Balfegó amb straciatella i festucs
Tartar de atún Balfegó con straciatella y pistachos
22,40

Steak tàrtar de llom baix amb holandesa de mostassa i pa bufat
Steak tartar de lomo bajo con holandesa de mostaza y pan soplado
19,50

Carpaccio de picanya madurada amb OOVE i torradetes de pa d'algues
Carpaccio de picaña madurada con AOVE y tostaditas de pan de algas
14,90

ENTRANTS / ENTRANTES

Pa a la brasa amb tomàquet i OOVE Picual ♻️
Pan a la brasa con tomate y AOVE Picual
4,00

Panet rústic amb mantega artesana ♻️
(recomanat per a 2 persones)
Panecillo rústico con mantequilla artesana (recomendado para 2 personas)
8,00

Anxoves del Cantàbric 00 amb OOVE i pebre (4 u.)
Anchoas del Cantábrico 00 con AOVE y pimienta (4 uds.)
11,60

Seitons marinats en emulsió d'oliva Gordal i piparres (6 u.)
Boquerones marinados en emulsión de oliva Gordal y piparras (6 uds.)
12,50

Espatlla de gla 100% ibèrica Juan Manuel (DO Guijuelo)
Paletilla de bellota 100% ibérica Juan Manuel (DO Guijuelo)
17,90

Porros escabetsxats amb meunière de ceps, avellanes i brots ♻️
Puerros escabechados con meunière de ceps, avellanas y brotes
12,50

Amanida de carxofa i nyàmera en textures, espinacs, fonoll i pinyons ♻️
Ensalada de alcachofa y tupinambo en texturas, espinacas, hinojo y piñones
14,90

Amanida de cabdells a la brasa amb alvocat, tomàquets cherry i tàperes ♻️
Ensalada de cogollos a la brasa con aguacate, tomates cherry y alcaparras
12,00

Calamars a l'andalusa amb maionesa "acevichada"
Calamares a la andaluza con mayonesa "acevichada"
19,90

Lluç de palangre en tempura amb maionesa i ceba envinagrada
Merluza de palangre en tempura con mayonesa y cebolla encurtida
17,60

Croquetes de marisc (4 u.)
Croquetas de marisco (4 uds.)
11,20

♻️ VEGÀ
VEGANO

♻️ VEGETARIÀ
VEGETARIANO

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO
Si tens alguna al·lèrgia o intolerància avisa el cambrer.
Si tienes alguna alergia o intolerancia avisa al camarero.

DE LA LLOTJA / DE LA LONJA

**Escopinya grossa amb suc iodat
de mol·luscs i crème fraîche**
Berberecho gordo con jugo yodado
de moluscos y crème fraîche
19,90

Musclos Bouchot amb llimona i romani
Mejillones Bouchot con limón y romero
15,50

**Llamàntol nacional saltat amb
ous ferrats i patates (Mínim 2 persones)**
Bogavante nacional salteado con huevos
fritos y patatas (Minimo 2 personas)
47,00

Preu per persona - Precio por persona

**Gamba vermella grossa a la brasa o bullida
en aigua de mar (1 u.)**
Gamba roja grande a la brasa o hervida
en agua de mar (1 ud.)
14,00

**Gamba vermella mitjana a la brasa o bullida
en aigua de mar (1 u.)**
Gamba roja mediana a la brasa o hervida
en agua de mar (1 ud.)
7,00

DE MAR I DE TERRA / DE MAR Y DE TIERRA

**Morro de bacallà confitat, vichyssoise
de calçots i carxofes**
Morro de bacalao confitado, vichyssoise
de calçots y alcachofas
28,00

**Mogote de porc ibèric amb puré de celeri
i bolets de temporada**
Mogote de cerdo ibérico con puré de apionabo
y setas de temporada
28,50

ARROSSOS / ARROCES


(Min. 2 pers.)

Arròs sec o caldós de llamàntol nacional
Arroz seco o caldoso de bogavante nacional
45,00

Arròs de gamba vermella
Arroz de gamba roja
36,00

**Arròs de llom baix de vaca a la brasa
i pebrots de Padrón**
Arroz de lomo bajo de vaca a la brasa
y pimientos de Padrón
32,50

**Arròs mar i muntanya de calamar a la brasa,
cansalada ibèrica i ceps**
Arroz mar y montaña de calamar a la brasa,
panceta ibérica y ceps
29,50

Arròs de verdures ecològiques 
Arroz de verduras ecológicas
22,50

**Pasta fresca marinera de llamàntol
amb curri vermell**
Pasta fresca marinera de bogavante
con curry rojo
39,50

*Preu per persona
Precio por persona*

 VEGÀ
VEGANO

 VEGETARIÀ
VEGETARIANO

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO
Si tens alguna al·lèrgia o intolerància avisa el camarer.
Si tienes alguna alergia o intolerancia avisa al camarero.

DE LA BRASA / DE LA BRASA

Txuletó de vaca Terra AA (Minhota - de 1.2kg i de 500gr)
Chuletón de vaca Terra AA (Minhota - de 1.2kg y de 500gr)
105,00 / 45,00

Txuletó de vaca Suprema Ancestral (Minhota - de 1.2kg i de 500gr)
Chuletón de vaca Suprema Ancestral (Minhota - de 1.2kg y de 500gr)
145,00 / 60,00

Filet de vaca Lurra (Frisona)
Solomillo de vaca Lurra (Frisona)
38,00

Entrecot de vaca Selection A (Frisona - 300g)
Entrecot de vaca Selection A (Frisona - 300g)
29,50


Llobarro salvatge (preu/kg)
Lubina salvaje (precio/kg)
85,00

Turbot salvatge (preu/kg)
Rodaballo salvaje (precio/kg)
98,00

Suprema de peix salvatge
Suprema de pescado salvaje
32,50

Escull una guarnició / Escoge una guarnición

Patates fregides 
Patatas fritas

Verdures de temporada 
Verduras de temporada


Amanida 
Ensalada

Pebrots a la llenya 
Pimientos a la leña

 VEGÀ
VEGANO


 VEGETARIÀ
VEGETARIANO


POSTRES / POSTRES


Coulant d'avellanes amb gelat de iogurt 
Coulant de avellanas con helado de yogur
10,00

Pastís cremós de xocolata 70% amb gerds 
Tarta cremosa de chocolate 70% con frambuesas
9,00

La nostra pavlova de maduixes 
Nuestra pavlova de fresas
9,00

Pasta de full amb pinya, crema i gelat de coco 
Hojaldre con piña, crema y helado de coco
9,00

Degustació de formatges artesans amb melmelada d'oli d'oliva 
Degustación de quesos artesanos con mermelada de aceite de oliva
16,00

Gelats i sorbets 
Helados y sorbetes
7,00

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància avisa el cambrer.
Si tienes alguna alergia o intolerancia avisa al camarero.