

**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 Louis nº2 al natural - Marennnes-Oléron (1 u.)
Ostra Louis nº2 al natural - Marennnes-Oléron (1 ud.)
6,00

Ostra Louis nº 2 amb fruita de la passió
- Marennnes-Oléron (1 u.)
Ostra Louis nº2 con fruta de la pasión
- Marennnes-Oléron (1 ud.)
6,50

Ostra Louis nº 2 amb caviar Imperial
- Marennnes-Oléron (1 u.)
Ostra Louis nº2 con caviar Imperial
- Marennnes-Oléron (1 ud.)
12,50

Caviar Imperial (30 g.)
Caviar Imperial (30 g.)
95,00

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

Steak tàrtar de llom baix amb mantega Café de Paris
Steak tartar de lomo bajo con mantequilla Café de Paris
23,20

ENTRANTS / ENTRANTES

Pa a la brasa amb tomàquet i OOVE Picual 
Pan a la brasa con tomate y AOVE Picual
4,50

Panet rústic amb mantega artesana 
(recomanat per a 2 persones)
Panecillo rústico con mantequilla artesana
(recomendado para 2 personas)
9,00

Anxoves del Cantàbric 00 amb OOVE i pebre (4 u.)
Anchoas del Cantábrico 00 con AOVE y pimienta (4 uds.)
11,80

Espatlla de gla 100% ibèrica (DO Guijuelo)
Paleta de bellota 100% ibérica (DO Guijuelo)
23,00

Cecina de Wagyu
Cecina de Wagyu
35,00

Salmorejo de verdures rostides amb verat marinat.
ous de truita i crème fraîche
Salmorejo de verduras asadas con caballa marinada,
huevas de trucha y crème fraîche
14,00

Amanida de cabdells a la brasa amb alvocat.
tomàquets i vinagreta de mostassa i soja
Ensalada de cogollos a la brasa, aguacate, tomates
y vinagreta de mostaza y soja
13,00

Tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina
confitada a casa, olives Kalamata i envinagrats
Tomates de temporada con ventresca de atún confitada
en casa, aceitunas Kalamata y encurtidos
19,00

Calamars a l'andalusa amb maionesa "acevichada"
Calamares a la andaluza con mayonesa "acevichada"
21,00

Daus de llagostí en tempura amb maionesa de kimchi
Dados de langostino en tempura con mayonesa de kimchi
17,60

Croquetes casolanes de marisc (4 u.)
Croquetas caseras de marisco (4 uds.)
12,00

DE LA LLOTJA / DE LA LONJA

Cloïsses a la brasa amb all i llimona
Almejas a la brasa con ajo y limón
20,00

Navalles gallegues a la brasa amb pil-pil d'herbes
Navajas gallegas a la brasa con pil-pil de hierbas
21,50

Llamàntol nacional saltat amb ous ferrats i patates (Mínim 2 persones)
Bogavante nacional salteado con huevos fritos y patatas (Mínimo 2 personas)
47,00
Preu per persona / Precio por persona

Gamba vermella grossa a la brasa (1 u.)
Gamba roja grande a la brasa (1 ud.)
15,00

Gamba vermella mitjana a la brasa (1 u.)
Gamba roja mediana a la brasa (1 ud.)
7,00

Escórpora fregida (peça sencera)
Cabracho frito (pieza entera)
68,00

DE MAR I DE TERRA / DE MAR Y DE TIERRA

Pop a la brasa amb parmentier, kimchi i "migas" cruixents
Pulpo a la brasa con parmentier, kimchee y migas crujientes
28,00

Presa ibèrica en dues coccions, verdures de temporada i salsa de whiskey Bourbon
Presa ibérica en dos cocciones, verduras de temporada y salsa de whiskey Bourbon
28,50

ARROSSOS / ARROCES

(Mín. 2 pers.)

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

Arròs solidari de gamba vermella*
Arroz solidario de gamba roja*
36,00

Arròs de llom baix de vaca a la brasa i pebrots del Padrón
Arroz de lomo bajo de vaca a la brasa y pimientos del Padrón
31,50

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
32,50

Arròs de verdures ecològiques 
Arroz de verduras ecológicas
23,00

*Preu per persona
Precio por persona*

*Es destinen 0,50€ al SJD Pediatric Cancer Center Barcelona per continuar avançant en la investigació i els tractaments dels càncers infantils.

*Se destinan 0,50€ al SJD Pediatric Cancer Center Barcelona para seguir avanzando en la investigación y los tratamientos de los cánceres infantiles.

 **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 BRASA / DE LA BRASA

Txuletó de vaca Rubia Gallega (1.2kg)
Chuletón de vaca Rubia Gallega (1.2kg)
145,00

Entrecot de vaca Selection A (Frisona - 300 g.)
Entrecot de vaca Selection A (Frisona - 300 gr.)
32,00

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

Llamàntol nacional a la brasa
Bogavante nacional a la brasa
95,00

Llobarro salvatge (preu/kg)
Lubina salvaje (precio/kg)
86,00

Turbot salvatge (preu/kg)
Rodaballo salvaje (precio/kg)
99,00

Suprema de peix salvatge
Suprema de pescado salvaje
34,00

ESCULL UNA GUARNICIÓ / ESCOGE UNA GUARNICIÓN

Patates fregides 
Patatas fritas

Verdures a la brasa 
Verduras a la brasa

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

Flam cremós de vainilla XL amb xantilli 
Flan cremoso de vainilla XL con chantilly
14,00

Mousse de xocolata Guanaja, gelée de mango i maracujà i teula de cacau 
Mousse de chocolate Guanaja, gelée de mango y maracuyá y teja de cacao
10,00

Pasta de full amb pinya, crema i gelat de coco 
Hojaldre con piña, crema y helado de coco
10,00

Degustació de formatges artesans amb pa de nous i albercocs 
Degustación de quesos artesanos con pan de nueces y albaricoque
16,00

Meló osmotitzat en vermut blanc sobre granissat de cítrics 
Melón osmotizado en vermut blanco sobre granizado de cítricos
9,00

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.