

Entrants freds

Carpaccio de gamba vermella 16

Gamba vermella amb salsa americana, tres pebres, oli d'oliva i sal maldon.

Còctel de pop gallec amb vinagreta 10

Rodanxes de pop cuit, tomàquet, ceba, sal, oli verge extra i vinagre de poma.

Entrants calents

Patates braves 5.50

Patates tallades a daus amb la nostra salsa BRAVA. Opció: salsa brava vegana.

Verduretes al wok 7.50

Pebrot vermell, carbassó, pastanaga i ceba saltejades amb sèsam.

Musclos a la graella 6.50

Musclos de roca amb el seu propi suc i llimona per condimentar al gust.

Croquetes casolanes de peix 8

A base de peix salvatge, ceba, all, julivert, el nostre fumet, i arrebossades. Contenen pèsol. Sense lactosa, ou, ni gluten.

Escamarlans petits saltats 16

Escamarlans de morralla saltats amb all i julivert.

Pop a la gallega 16

Potes de pop a rodanxes amb pebre vermell picant i dolç, sal maldon, i oli d'oliva verge extra.

Gamba vermella a la sal 24

Gambes vermelles mitjanes a la graella amb sal de l'Himalaia.

Amanides

Horta 7

Brots d'enciam i fulles tendres, tomàquet, làmines de carabassó, pastanaga, cogombre, ceba tendra, ravanets, olives verdes, llavors de gira-sol i carbassa, i fruita del temps.

Tonyina 8

Brots d'enciam i fulles tendres, tomàquet, ceba tendra, pastanaga, tonyina premium, i olives verdes.

Bonítol en conserva casolà 9

Rotllana de tomàquet de temporada amb bonítol en conserva casolà, ceba tendra i olives negres d'Aragò.



Crustacis Lactis Mol·luscs Peix Sèsam

Siusplau, notifiqueu les seves al·lèrgies o intoleràncies alimentàries al cambrer/a, gràcies.

A la Graella

Peix de llotja amb patates panadera i verdures al wok  16

Si el vols sense espines, demana'l filetejat!

Pop a la graella amb parmentier de patata  18

Potes de pop senceres, crema de patata, condimentades amb pebre vermell dolç i picant, sal Maldon i oli d'oliva.

Tastet de peix i marisc    24

3 gambes, 3 escamarlans, 1 pota de pop, 8 musclos i 1 filet de peix fresc del dia.

Entrecot de vedella amb patates fregides 16

Entrecot de vedella a la brasa amb patates fregides i pebrots del Padró.

Plats Gourmet



Arròs caldós de llamàntol   25

* MÍNIM 2 PERSONES * Arròs de Pals amb llamàntol, musclos i sípia.

Cassoleta de peix de l'àvia Angelita    17

Peix del dia filetejat amb suquet mariner d'escamarlans i/o gambes, musclos, cava o ví, ceba, tomàquet, all, i julivert.

Llamàntol a la graella  21.50

Mig llamàntol a la graella amb patates panadera.

Paelles

Paella amb marisc de la costa catalana   16

Arròs amb el sofregit de la casa, sèpia, musclos, gambes i escamarlans.

 Paella de verdures  14

Arròs amb el sofregit de la casa, ametlles, carbassó, pebrot vermell, i pastanaga.

Fideuàs

CELÍAC/A, si escullis fideuà, demana-la SENSE GLUTEN!

Fideuada amb marisc de la costa catalana    16

Fideus amb el sofregit de la casa, sèpia, gambes i escamarlans. Opcional: allioli.

 Fideuada de verdures   14

Fideus amb sofregit de la casa, ametlles, carbassó, pebrot vermell, i pastanaga. Opcional: allioli.



Crustacis Fruits de pela Gluten Mol·luscs Peix Soia

Siusplau, notifiqueu les seves al·lèrgies o intoleràncies alimentàries al cambrer/a, gràcies.