



Carta

PER COMENÇAR

Pernil de gla tallat a ganivet "Señorio Montanera" 100grm	21.50€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.80€
Croquetes cremoses de pernil de gla o gambes d'Arenys (**)	2.90€ / 3.00€ p.u.
Anxoves del Cantàbric 00	2.40€ p.u.
Amanida de salmó salvatge d'Alaska amb taronja ecològica, poma verda, figues, nori cruixent, ikura de salmó i gelat de fruita de la passió (*)	15.90€
Tàrtar de salmó salvatge amb alvocat, sèsam, ceba tendra i gelat de yuzu(**/**)	16.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb crema mostassa i torradetes (**/**)	17.50€
Flor de carbassó amb el seu carbassonet farcit de brandada de bacallà amb tempura i cremós de goshugaru (lleugerament picant) (**)	6.50€ u.d.

DE LA LLOTJA

Ceviche de vieiras i gamba vermella amb alvocat, ceba morada, xerris, figues, coriandre i gelat de llima, coriandre i api...	18.50€
Tonyina vermella Balfegó en tataky amb cremós de préssec escalivat, tomàquet brasejat, tzatziky de cogombre i vinagreta se soja i sèsam (**)	19.50€
Musclos del Delta a l'all o a la marinera amb un toc picant	14.90€
Canyuts del Delta a la brasa amb oli i pebre	21.00€
Morro de bacallà confitat amb compota de tomàquet especiat, tàperes i allioli gratinat	24.50€
Rap de costa a la donostiarra amb llit de patates i ceba confitada o amb vinagreta de tomàquets, olives kalamata i piparres	25.90€
Corball salvatge a la donostiarra o al forn amb vinagreta de tomàquet, piparres i olives kalamata	22.50€



Carta

PLATS TRADICIONALS

Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons ecològics de l'Anoia (*)	15.90€
Melós de vedella lacat amb parmentier de patates i bolets de temporada (**)	16.90€
Cua de bou sense feina amb fals os de nap, lacada amb salsa de vi negre i parmentier de patates (**)	17.80€
Canelons de pollastre rostit amb beixamel i crumble de parmesà (**/*)	14.90€

PELS MES ARROSSERS

Arròs sec de sípia de temporada, calamarcets, gambes i pèsols	22.90€
Arròs de magret d'ànec amb rossinyols, carbassa i encenalls de pernil ibèric	21.50€
Arròs sec d'escamarlans d'Arenys i mongetes verdes ecològiques	25.00€

BRASA AL JOSPER

Peus de porc a la brasa amb patates rosses i oli d'herbes	13.50€
Xai "Xisqueta" de Cal Tomàs ecològic del Pallars amb salsa d'olives...	20.90€
Filet de porc ibèric de gla a la brasa amb patata al morter, salsa de iogurt, fines herbes i suc de rostit (**)	22.50€
Magret d'ànec del Pirineus a la brasa amb patates i mojo colorao (*)	17.50€
Filet de vedella nacional amb mantega Café París/ foie gras brasa (*)	25.50€/27.50€
"Txuletón" de vaca cazurra dry aged amb patates rosses i piquillos	65.00€/KG