

per PICAR

- Ostres** "Spécial de Claire"
de Marennes-Oléron vives . . . 2 unitats 9 € . 1/2 dotzena 24 €
- Ventresca** de bonítol i anxoves de Getaria 16 €
Escalivada amb **seitons** marinats
de la Llotja de la Barceloneta 14 €
Tàrtar de **tonyina** vermella i "guindilla" d'Ibarra . . . 22 €
- Pernil** de vaca rossa gallega PREMIUM 14 €
- Txistorra** d'Orio 12 €
Croquetes de **pernil ibèric** 12 €
Croquetes de **gambes** amb maionesa de safrà 14 €
- Musclos** a la marinera 14 €
Bunyols de **bacallà** 15 €
Cloïsses gallegues en salsa verda 22 €
Navalles del Delta de l'Ebre 22 €
Peixet fregit de la Llotja de la Barceloneta 18 €
Txipironets de la Llotja fregits 24 €

El nostre **pa artesà** de massa mare
amb 48 hores de fermentació * 2,50 €
Coca de Folgueroles, el nostre pa amb tomàquet * 4 €
*Preu per persona

AMANIDES

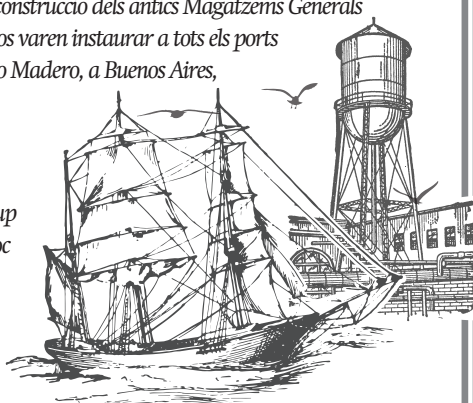
- Enciam** i ceba tendra d'horta pròpia . . . 4 € (1/2 ració) . 7 €
Capdells de Tudela amb anxoves8 € (1/2 ració) . 14 €
Esqueixada 14 €

La nostra història

L'any 1881 es va iniciar el projecte de construcció dels antics Magatzems Generals de Comerç seguint l'estil que els anglesos varen instaurar a tots els ports del món. Del port de Liverpool a Puerto Madero, a Buenos Aires, fins a aquesta joia, la història i la cultura han unit pobles i persones.

Avui, a la part alta del Museu que explica la història de Catalunya, el Grup SAGARDI fa d'aquest espai únic, un lloc de gastronomia, sensibilitat i emoció.

També la gastronomia explica qui som...

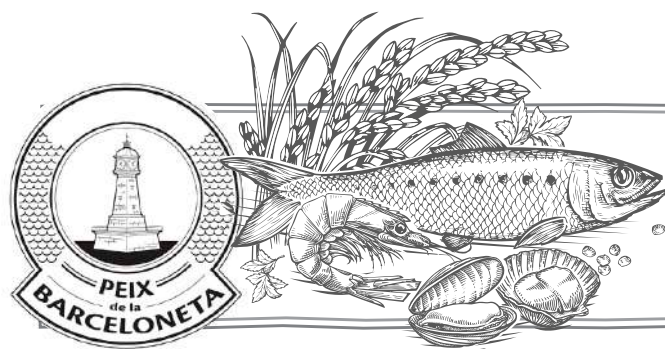


de TEMPORADA

- Carxofes** fresques amb pernil ibèric 16 €
Espàrrecs frescos de Tudela
amb maionesa de cítrics 20 €
- Verat** d'Hondarribia marinat al moment 14 €
Arròs d'**escamarlans i carxofes** 24 €
(mínim 2 persones / preu per persona)

PEIXOS I MARISCOS

- Gamba blanca** 22 €
Gamba vermella 36 €
Escamarlà mitjà. 36 €
- Txangurro** de bou de mar a la donostiarra . 24 €
Bacallà a la catalana 26 €
Rap negre 9 € / 100gr
Turbot salvatge 10 € / 100gr
Pregunta'ns per les varietats del dia



Directament de la Confraria
de Pescadors de Barcelona i Hondarribia
—embarcació Itsas Lagunak—

CARNS

- Tàrtar de **vaca vella** 18 €
Magret d'**ànec** rostit amb poma 22 €
- Costella de **porc** "Duroc" a la graella 24 €
El nostre tatakí basc de **vaca vella** 28 €

TXULETON

A 1881 by SAGARDI oferim el concepte de txuleton que a les graelles dels "asadors" bascos han anat perfeccionant al llarg del temps. Seleccionem la nostra carn entre les millors vaques velles, de més de sis anys, que estan a la plenitud del seu sabor.

Vaca vella 7,50 € / 100g
1000 - 1300g

Carns vermelles que, a l'contacte amb la brasa d'alzina, s'expressen de forma sorprenent. Sabors nets de terra, llet i pastura que conserven el gust i ens inciten a continuar menjant, sense cansar el paladar. En definitiva, un producte honrat, natural i saludable.

Vaca PREMIUM madurada (mín. 4 setmanes) 11 € / 100g

ARROSSOS i Cassoles Marineres

- Arròs "brut" de **calamar** (mínim 2 persones*) 22 €
Arròs "**del senyoret**" (mínim 2 persones*) 26 €
Arròs cremos de **gamba** vermella 28 €
Arròs de **verdures** 21 €
Arròs caldós de **llamàntol** (mínim 2 persones*) 38 €
Sopa de **peix** de la Llotja de la Barceloneta 18 €

*Preu per persona

ACOMPANYAMENTS

- Enciam** i ceba tendra d'horta pròpia 4 € (1/2 ració) . 7 €
Patates fregides artesanes 6,50 €
Pebrots del piquillo estil Tolosa 14 €



Totes les verdures que utilitzem són d'agricultura ecològica i cultivades en horts propis

VEGETARIANS

Pregunta al nostre chef

PER ALS "TXIKIS"

Pregunta al nostre personal per l'oferta infantil

PER A GRUPS

Pregunta al nostre personal per l'oferta per a grups

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant
Anisakis: Tots els nostres peixos servits en cru han estat prèviament congelats segons normativa legal

Tots els preus inclouen l'IVA

POSTRES

Degustació de formatges artesans catalans	14 €
Recuit de Pauet (<i>Jafre de l'Empordà</i>) –segons disponibilitat–	7 €
Crema catalana cremadeta	7 €
Trufes de xocolata	7 €
Pastís prim de poma amb gelat de nata	9 €
Babà al rom a l'estil dels Indians	9 €
Milfulles de fruites del bosc i crema de vainilla	7 €
Xocolata!!	10 €
Peres al vi a l'estil de La Cerdanya	7 €
Pa amb oli i xocolata	7 €
Pastís de formatge de llet d'ovella amb coulis de nabius	10 €

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant

VINS de POSTRES i LICORS

VINS DE POSTRES



Martín Faixó Perafita Garnatxa Dolça	6 €
Capçanes Carratell Ranci	4 €
Urezi vendimia tardia de Itsas Mendi	9 €
Six Grapes de Graham's	8,50 €

LICORS I AIGUARDENTS



Ratafia Russet	3,50 € . . .	5 €
Marc de Gramona	6 €	8 €
Patxaran Baines Oro	4,50 € . . .	7 €
Aiguardent de txakoli Lamin Ura Talai Berri	6 €	9 €
Aiguardent d'herbes Izarra verde	5 €	8 €
Aiguardent d'herbes Izarra amarillo	5 €	8 €

Tots els preus inclouen l'IVA