

## EL MARISC DEL DIA

OSTRES "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . . . 2 unitats 9 € ..... ½ dotzena 24 €	MUSCLOS picantets . . . . . 16 €
CLOÏSSES gallegues saltejades . . . . . 28 €	GAMBES blanques saltejades . . . . . 22 €
TELLERINES . . . . . 24 €	GAMBES vermelles del Port de Roses . . . . . 36 €
NAVALLETES del Delta de l'Ebre . . . . . 26 €	ESCAMARLANETS saltejats . . . . . 22 €
	LLAMÀNTOL de Menorca a la graella (a pes) . . . . 100 gr 14 €



... i les sorpreses  
que els amics de la barca  
ens hagin portat

## PER OMPLIR LA TAULA

AMANIDA d'espínacs, pedrers d'ànec, pinyons i deshidratat de mango . . . . . 15 €	PORRETS a la graella amb romesco . . . . . 15 €
ENSALADILLA russa amb ventresca de bonítol . . . . . 15 €	FLORES DE CARXOFA amb all-i-oli de chile chipotle . . 16 €
COCA DE RECAPTE amb sardines anxovades . . . . . 12 €	ESPÀRRECS frescos XL de Tudela a la graella pelats a mà . . . . . 24 €
Carpaccio de GAMBA vermella de Roses. . . . . 28 €	CROQUETES de pernil ibèric . . . . . 12 €
Tàrtar de CORBALL reig amb lleties del Puy . . . . . 24 €	TRUITA sucosa amb romescada de gambes . . . . . 18 €
Terrina casolana de PATÉ de papada i anxoves . . . . . 15 €	FAVETES amb calamarcets . . . . . 22 €
TÀRTAR de vaca vella amb cor de tonyina de l'almadraba de Barbate. . . . . 24 €	VENTRESCA de porc de Cal Rovira amb PANXETA de Bonítol d'Ondarroa —o al contrari però és el mateix— . . . . . 26 €

## LA CUINA SENSE PRESSES

Xup, xup, xup

MONGETES del ganxet amb bacallà i espínacs . . . . . 18 €	BACALLÀ amb samfaina . . . . . 28 €
CAP I POTA amb cigrons . . . . . 22 €	MANDONGUILLES amb sípia . . . . . 24 €
CALDERETA de peix . . . . . 34 €	POLLASTRE de Cal Rovira com el de la iaia Maria . . . . 26 €

## ELS NOSTRES ALL-I-OLIS

TRADICIONAL . . 3€	DE CODONY . . 3€	AMB CHILE CHIPOTLE . . 3€	DEGUSTACIÓ DEL TRES 7€
--------------------	------------------	---------------------------	------------------------

## EL NOSTRE PA ARTESANAL

de massa mare amb 48 hores de fermentació 2,80 € (preu per persona)	... i amb tomàquet de penjar i oli d'oliva de primera premsada 3,50 €
--	--

Que desvetlli la ramon de tots el temps  
i ens ensenyi l'oblidat gest dels savats  
amb la força del cant  
amb la sàbia del cor,  
amb el goig de l'amor...

## ARROSSOS A LA LLENYA

Foc, foc, foc

Arròs de BACALLÀ amb verdures . . . . . 26 €	Arròs de CONILL i CARGOLS com a El Pinós . . . . . 26 €
Arròs BRUT de sípia, rap i closca . . . . . 32 €	Arròs de CADAQUÉS . . . . . 34 €
Arròs en cassola, de LLAMÀNTOL de Menorca . . . . . 48 €	Arròs de VERDURES de temporada amb favetes i all tendre . . . . . 26 €
Arròs D'ÀNEC amb salsafins . . . . . 28 €	

NOMÉS CUINEM ARROSSOS VARIETALS BOMBA I MARISMA, CONREATS A L'ILLA DE BUDA, AL PARC NATURAL DEL DELTA DE L'EBRE.

Tots els nostres arrossos són, com a mínim, per a dues persones. Preu per persona.

## DEL MAR A LA TAULA

Procedent dels ports catalans, sense intermediaris  
Del vaixell de pesca a la nostra taula

CORBALL a la graella amb verdures . . . . . 31 €	LLENGUADO (a pes) . . . . . 100 gr 10 €
TURBOT (a pes) . . . . . 100 gr 10 €	RAP (a pes) . . . . . 100 gr 9 €
	SONSO (a pes) . . . . . 100 gr 14 €

Pregunta pel peix que ens ha arribat avui

## I LES CARNS

... a la graella

CONILL orgànic . . . . . 20 €	Magret d'ÀNEC amb salsa de ratafia, prunes i gingebre. . . . 28 €
Txuleta de PORC "Pio Negro" madurada . . . . . 24 €	"Chuletillas" de XAI Pirineu Cara Nord "al sarmiento". . . . 32 € (Mínim per a dues persones. Preu per persona)

## ACOMPANYAMENTS

Amanida d'ENCIAM i ceba tendre . . ½ ració 4,50 € . . ració 8 €	PATATES "Panadera" . . . . . 7 €
ESCALIVADA . . . . . 7 €	ESPÀRRECS de marge . . . . . 7 €

Tots els preus inclouen IVA · Al·lèrgies: en cas d'intolerància o alergia alimentària comunicar a algú membre de l'equip del restaurant

## PECATS INNOCENTS

El tall de nata de tota la vida . . . . .	8 €
Crema catalana cremadeta . . . . .	7 €
Xuixo de crema amb xocolata calenta . . . . .	7 €
Braç de gitano . . . . .	9 €
El tap de Cadaqués una mica borratxo, és clar . . . . .	7 €
Recuit de drap de Fonteta amb mel orgànica . . . . .	8 €
Pastís de formatge amb salsa de fruits vermells . . . . .	9 €
Flam, flam . . . . .	7 €
<i>Tremolor d'ou, llet i sucre al lleuger cop de calor, amb el seu mirall de caramel. Homenatge a Leo Harlem</i>	
Xocolata, el "terroir" de Cadaqués . . . . .	10 €



## ... I PER ACOMPANYAR

Martín Faixó <i>Perafita Moscatell Mistela</i> . . . . .	7 €
De Muller <i>Ranci Sec</i> . . . . .	3 €
Cía. Telmo Rodríguez <i>MR 2015</i> . . . . .	7 €
Cazes <i>Muscat de Rivesaltes 2018</i> . . . . .	5 €
Les Clos de Paulilles <i>Banyuls Rimage 2017</i> . . . . .	5 €
Elías <i>Cream</i> . . . . .	4 €
Elías <i>Palo Cortado</i> . . . . .	4,50 €
Elías <i>Pedro Ximénez</i> . . . . .	3,50 €

*I a Douza la mort  
per vime cara al mar... el mar... el mar  
L'espai ple de llum  
on s'enmiralla el mar... el mar... el mar*

