

EL MARISCO DEL DÍA

| | |
|--|--|
| OSTRAS "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . . . 2 unidades 9 € | GAMBAS blancas 22 € |
| ½ docena 24 € | GAMBAS rojas del Puerto de Roses 36 € |
| ALMEJAS gallega a la parrilla. ½ docena 28 € | CIGALITAS salteadas 22 € |
| COQUINAS 24 € | BOGAVANTE de Menorca a la parrilla (<i>a peso</i>) 100 gr 14 € |
| NAVAJAS del Delta del Ebro 26 € | |
| MEJILLONES picantitos 16 € | |



... y las sorpresas
que los amigos de la barca
nos hayan traído

PARA LLENAR LA MESA

| | |
|--|--|
| ENSALADA de espinacas, mollejas de pato, piñones y deshidratado de mango 15 € | PUERRITOS a la parrilla con romesco 15 € |
| ENSALADILLA rusa con ventresca de bonito 15 € | FLORES DE ALCACHOFA con alioli de chile chipotle . . . 16 € |
| "COCA DE RECAPTE" con sardinas anchoadas 12 € | ESPÁRRAGOS frescos XL de Tudela a la parrilla pelados a mano 24 € |
| Carpaccio de GAMBIA roja de Roses. 28 € | CROQUETAS de jamón ibérico 12 € |
| Tartar de CORVINA con lentejas de Puy 24 € | TORTILLA jugosa con romescada de gambas 18 € |
| Tarrina casera de PATÉ de papada y anchoas 12 € | HABITAS con calamaritos 22 € |
| TARTAR de vaca vieja con corazón de atún de la almadraba de Barbate. 24 € | VENTRESCA de cerdo ibérico con PANCETA de Bonito de Ondarroa —o al contrario pero es lo mismo— 26 € |

un punt de mar blava pu sentirnos free a free,
un punt que agermani pells i vides diferents, diferents

LA COCINA SIN PRISAS

Chup, chup, chup

| | |
|---|--|
| ALUBIAS del ganxet con bacalao y espinacas 18 € | BACALAO en samfaina. 28 € |
| CAP I POTA con garbanzos 22 € | ALBÓNDIGAS con sepia. 24 € |
| CALDERETA de pescados 34 € | POLLO casero como el de la yaya María 26 € |

NUESTROS ALIOLIS

| | | | |
|--------------------|---------------------|---------------------------|----------------------------|
| TRADICIONAL . . 3€ | DE MEMBRILLO . . 3€ | CON CHILE CHIPOTLE . . 3€ | DEGUSTACIÓN DE LOS TRES 7€ |
|--------------------|---------------------|---------------------------|----------------------------|

NUESTRO PAN ARTESANAL

| | |
|--|--|
| de masa madre con 48 horas de fermentación 2,80 € | ... y con tomate de colgar y aceite de oliva de primera prensada 3,50 € |
|--|--|

Que desvetlli la ramor de tots el temps
i ens ensenyi l'libertat gast dels carats
amb la força del cant
amb la sabia del cor,
amb el goig de l'amor...

ARROCES A LA LEÑA

Fuego, fuego, fuego

| | |
|--|---|
| Arroz de BACALAO con verduras 26 € | Arroz de CONEJO y CARACOLES como en El Pinós . . 26 € |
| Arroz "BRUT" de sepia, rape y almejas 32 € | Arroz de CADAQUÉS 34 € |
| Arroz en cazuela, de BOGAVANTE de Menorca 48 € | Arroz de VERDURAS de temporada con habitas y ajo tierno 26 € |
| Arroz de PATO con salsifis 28 € | |

SOLO COCINAMOS ARROCES VARIETALES BOMBA Y MARISMA, CULTIVADOS EN LA ISLA DE BUDA, EN EL PARQUE NATURAL DEL DELTA DEL EBRO

Todos nuestros arroces son, como mínimo, para dos personas. Precio por persona.

DEL MAR A LA MESA

*Procedente de los puertos catalanes, sin intermediarios
Del barco de pesca a nuestra mesa*

| | |
|---|--|
| CORVINA a la parrilla con verduras 31 € | LENGUADO (<i>a peso</i>) 100 gr 10 € |
| RODABALLO (<i>a peso</i>) 100 gr 10 € | RAPE (<i>a peso</i>) 100 gr 9 € |
| | SONSO (<i>a peso</i>) 100 gr 14 € |

Pregunta por el pescado que nos ha llegado hoy

Y LAS CARNES

... a la parrilla

| | |
|---|---|
| CONEJO orgánico. 20 € | Magret de PATO con salsa de ratafia, ciruelas y jengibre . . 28 € |
| Txuleta de CERDO "Pio Negro" madurada. 24 € | Chuletillas de CORDERO Pirineo Cara Norte "al sarmiento" 32 € (Mínimo, para dos personas. Precio por persona.) |

ACOMPAÑAMIENTOS

| | |
|--|------------------------------------|
| Ensalada de LECHUGA y cebolleta . . . ½ ración 4,50 € . . ración 8 € | PATATAS panadera 7 € |
| ESCALIVADA 7 € | ESPÁRRAGOS trigueros 7 € |

Todos los precios incluyen IVA · Alergias: en caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

PECADOS INOCENTES

| | |
|---|------|
| El corte de nata de toda la vida | 8 € |
| Crema catalana quemadita | 7 € |
| Chucho de crema con chocolate caliente | 7 € |
| Brazo de gitano | 9 € |
| “El tap de Cadaqués” un poco borracho, claro. | 7 € |
| Requesón de trapo de Fonteta con miel orgánica | 8 € |
| Tarta de queso con salsa de frutos rojos | 9 € |
| Flan, flan | 7 € |
| <i>Temblor de huevo, leche y azúcar al ligero golpe de calor, con su espejo de caramelo. Homenaje a Leo Harlem.</i> | |
| Chocolate, el “terroir” de Cadaqués | 10 € |



... Y PARA ACOMPAÑAR

| | |
|--|--------|
| Martín Faixó <i>Perafita Moscatel Mistela</i> | 7 € |
| De Muller <i>Rancio Seco</i> | 3,50 € |
| 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> | 4,50 € |
| Elías <i>Palo Cortado</i> | 5 € |
| Elías <i>Pedro Ximénez</i> | 4 € |

*I a França 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*

