E3°16'37.42"

EL MARISCO DEL DÍA

OSTRAS Gilladeau . . . . . ½ docena 39 €
ANTXOAS Karmelo Toja XL —12 unidades—. . . . . 28 €
ALMEJAS gallegas a la parrilla . . . . . 28 €
COQUINAS . . . . . 24 €
NAVAJAS del Delta del Ebro . . . . . 26 €
MEJILLONES picantitos . . . . . 16 €
GAMBAS blancas . . . . . 24 €

GAMBA roja del Puerto de Roses . . . . . 36 €
CIGALITAS salteadas . . . . . 22 €
BOGAVANTE de Menorca a la parrilla *(a peso)* . . . . . *100 gr* 14 €

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

PARA LLENAR LA MESA

RÚCULA, queso de cabra, berenjena
y vinagreta de carquinyolis . . . . . 18 €
ENSALADILLA rusa con ventresca de bonito . . . . . 15 €
"COCA DE RECAPTE"
con sardinas anchoadas . . . . . 12 €
Carpaccio de GAMBA roja de Roses. . . . . 28 €
Tartar de CORVINA con lentejas de Puy . . . . . 24 €
ANGUILA ahumada —un chino en el Delta del Ebro— 24 €
CALAMARCITOS salteados con setas de temporada . . . 24 €

TARTAR de vaca vieja
con corazón de atún de la almadraba de Barbate. . . . . 24 €
PULPO a la parrilla con setas y patata asada . . . . . 28 €
PUERRITOS a la parrilla con romesco . . . . . 15 €
CROQUETAS de jamón ibérico . . . . . 15 €
TORTILLA jugosa con romescada de gambas . . . . . 18 €
VENTRESCA de cerdo ibérico con PANCETA de
Bonito de Ondarroa —o al contrario pero es lo mismo— . . . . 26 €

un pont de mar blava per sentir-nos free a free,
un pont que agermani pells i vides diferents, diferents

LA COCINA SIN PRISAS

Chup, chup, chup

CAP I POTA con garbanzos . . . . . 22 €
CALDERETA de pescados . . . . . 34 €
BACALAO en samfaina. . . . . 28 €

ALBÓNDIGAS con sepia. . . . . 26 €
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
3,20 € (precio por persona)

... y con tomate de colgar y aceite de oliva de primera prensada
4,50 €

N42°17'18.82"

Que desvetlli la remor de tots el temps
i em entengui l'estimat gest dels arrels
amb la força del canut
amb la saba del cor,
amb el goig de l'amor...

ARROCES A LA LEÑA

Fuego, fuego, fuego

Arroz de BACALAO con verduras . . . . . 26 €
Arroz "BRUT" de sepia, rape y almejas . . . . . 32 €
Arroz en cazuela, de BOGAVANTE de Menorca . . . . . 48 €
Arroz de PATO con salsifies . . . . . 28 €

Arroz de CONEJO y CARACOLES como en El Pinós . 26 €
Arroz de GAMBA roja . . . . . 38 €
Arroz de CADAQUÉS . . . . . 34 €
Arroz de VERDURAS de temporada
con setas . . . . . 26 €

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

RODABALLO *(a peso)* . . . . . *100 gr* 11 €
Pregunta por el pescado que nos ha llegado hoy

LENGUADO *(a peso)* . . . . . *100 gr* 11 €
RAPE *(a peso)* . . . . . *100 gr* 11 €

Y LAS CARNES

... a la parrilla

Entrecôte de VACA VIEJA . . . . . 46 €
(Ración 500 gr. Recomendado para dos personas.)
Txuleta de CERDO "Pio Negro" madurada. . . . . 26 €

Magret de PATO con salsa de ratafía, ciruelas y jengibre . . 28 €
Chuletillas de CORDERO Pirineo Cara Norte "al sarmiento" 29 €
(Mínimo, para dos personas. Precio por persona.)

Es deixo un pont de mar blava
que ha del somni fins als teus ulls,
les d'Alcúdia a Amorgos,
del teu ventre al meu cor

ACOMPAÑAMIENTOS

PIMIENTOS del piquillo frescos asados a la leña
y pelados a mano . . . . . 14 €
Ensalada de LECHUGA y cebolleta *½ ración 4,50 €. . ración* 8 €
ALUBIA del ganxet . . . . . 6 €

PATATAS fritas artesanas . . . . . 6,50 €
ESCALIVADA . . . . . 7 €
PATATAS panadera . . . . . 7 €

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

PECADOS INOCENTES

Crema catalana quemadita . . . . . 7 €

Flan, flan . . . . . 7 €
Temblor de huevo, leche y azúcar al ligero golpe de calor, con su espejo de caramelo. Homenaje a Leo Harlem.

“El tap de Cadaqués” un poco borracho, claro. . . . . 7 €

Chucho de crema con chocolate caliente . . . . . 7 €

El corte de nata de toda la vida . . . . . 8 €

Requesón de trapo de Fonteta con miel orgánica . . . . . 8 €

Brazo de gitano . . . . . 9 €

Tarta de queso con salsa de frutos rojos . . . . . 9 €

Chocolate, el “terroir” de Cadaqués . . . . . 10 €

... Y PARA ACOMPAÑAR

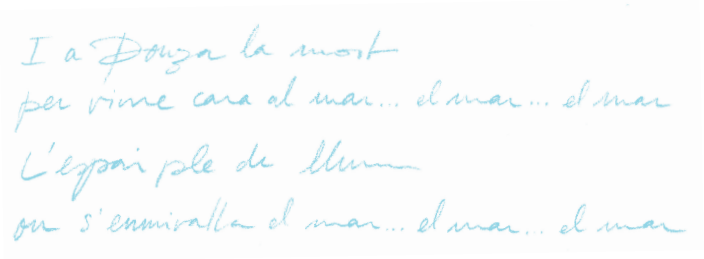
De Muller *Rancio Seco* . . . . . 4 €

Cía. Telmo Rodríguez *MR 2015* . . . . . 9 €

Cazes *Muscat de Rivesaltes 2018* . . . . . 7 €

Les Clos de Paulilles *Banyuls Rimage 2017* . . . . . 6 €

Elías *Cream*. . . . . 4 €

Elías *Palo Cortado* . . . . . 5,5 €

Elías *Pedro Ximénez* . . . . . 4 €