E3º 16' 37.42"

EL MARISCO DEL DÍA

OSTRAS "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron . . 2 unidades 9 €
. . . . . ½ docena 24 €

ALMEJAS gallega salteada. . . . . 28 €

NAVAJAS . . . . . 26 €

MEJILLONES picantitos . . . . . 16 €

GAMBAS blancas . . . . . 22 €

GAMBAS rojas 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

TOMATE de caserío de huerta propia
—variedades ancestrales— . . . . . 14 €

ENSALADA de espinacas, mollejas de pato, piñones
y deshidratado de mango . . . . . 15 €

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 €

Tarrina casera de PATÉ de papada y anchoas . . . . . 15 €

TARTAR de vaca vieja
con corazón de atún de la almadraba de Barbate. . . . . 24 €

PUERRITOS a la parrilla con romesco . . . . . 15 €

CROQUETAS de jamón ibérico . . . . . 12 €

TORTILLA jugosa con romescada de gambas . . . . . 18 €

CALAMARCITOS salteados con garbanzos . . . . . 22 €

VENTRESCA de cerdo ibérico con PANCETA de
Bonito de Ondarroa —o al contrario pero es lo mismo— . . . . 26 €

Una ausencia de bosques, bromboss y entrecejos
yerra por los tejados de las casas antiguas

LA COCINA SIN PRISAS

Chup, chup, chup

ALUBIAS del ganxet con bacalao y espinacas . . . . . 18 €

CAP I POTA con garbanzos . . . . . 22 €

CALDERETA de pescados . . . . . 34 €

BACALAO en samfaina . . . . . 28 €

ALBÓNDIGAS con sepia . . . . . 24 €

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 € (precio por persona)	... y con tomate de colgar y aceite de oliva de primera prensada 3,50 €

N42º 17' 18.82"

El aire perfumenta su prisma sobre el mar
y el horizonte sube como un gran acueducto

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 CADAQUÉS . . . . . 34 €

Arroz de VERDURAS de temporada
con coliflor y judia verde . . . . . 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.

Marineros que ignoran el vino y la penumbra,
decapitan [illegible] de plomo.

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 €

RODABALLO *(a peso)* . . . . . *100 gr* 11 €

Pregunta por el pescado que nos ha llegado hoy

LENGUADO *(a peso)* . . . . . *100 gr* 10 €

RAPE *(a peso)* . . . . . *100 gr* 10 €

BESUGO *(a peso)* . . . . . *100 gr* 14 €

Y LAS CARNES

... a la parrilla

Entrecôte de VACA VIEJA . . . . . 46 €
(Ración 500 gr. Recomendado para dos personas. Precio por persona.)

Txuleta de CERDO "Pio Negro" madurada . . . . . 24 €

Magret de PATO con salsa de ratafía, ciruelas y jengibre . . 28 €

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 €*

ESCALIVADA . . . . . 7 €

PATATAS panadera . . . . . 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

Marineros que ignoran el vino y la penumbra,
decapitan sirenas en los mares de plomo.

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 €

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

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

Chocolate, el "terroir" de Cadaqués . . . . . 10 €

◇◇◇◇◇

... Y PARA ACOMPAÑAR

Martín Faixó *Perafita Moscatel Mistela* . . . . . 7 €

De Muller *Rancio Seco* . . . . . 3,50 €

Cía. Telmo Rodríguez *MR 2015* . . . . . 7 €

Cazes *Muscat de Rivesaltes 2018* . . . . . 5 €

Les Clos de Paulilles *Banyuls Rimage 2017* . . . . . 5 €

Elías *Cream.* . . . . . 4,50 €

Elías *Palo Cortado* . . . . . 5 €

Elías *Pedro Ximénez* . . . . . 4 €

Una ausencia de bosques, brombos y entrecejos
yerra por los tejados de las casas antiguas

◇◇◇◇◇