

## 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 salteada . . . . . 28 €	CIGALITAS salteadas . . . . . 22 €
NAVAJAS . . . . . 26 €	BOGAVANTE de Menorca a la parrilla (a peso) . . . . . 100 gr 14 €
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 Gamba 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 . . . . . 15 €	HABITAS con calamarcitos . . . . . 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 €

Una ausencia de bosques, brombos y entrecujos  
yena por los tejados de las casas antiguas

## 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 tía 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 €
---	--

El aire pulimenta 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 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 salsifios . . . . . 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.

Marineros que ignoran el vino y la penumbra,  
decapitan DEL MAR A LA MESA de plomo.

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

CORVINA a la parrilla con verduras . . . . . 31 €	LENGUADO (a peso) . . . . . 100 gr 10 €
RODABALLO (a peso) . . . . . 100 gr 10 €	RAPE (a peso) . . . . . 100 gr 9 €
	BESUGO (a peso) . . . . . 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

*Masineros 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 €
<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 €

*Una ausencia de bosques, briznas y entrecijos  
yena por los tejados de las casas antiguas*

