

## TAPAS

Ostra Gíllardeau con caviar de aceite, aire de cava y lima 4,60 €/unidad

Anchoa con aceite virgen extra del Empordà 3 €/unidad

Tostada de sardina escabechada con tocino ibérico y manzana 3 €/unidad

Boquerones en vinagre 6,50 €

Gamba pequeña roja salteada con ajos 10,50 €

Croqueta de marisco 1,60 €/unidad

Rémol o Rodaballo frito a la manera de los pescadores del Puerto 10,50 €

"La cajita de madera" 12,50 €

(calamares a la romana, gamba pequeña frita, croquetas de marisco y pescadito frito)

### menú mediodía

excepto sábado,  
domingo y festivos

**20**

iva incluido

primero a elegir

Brandada de bacalao

Berenjena rellena de marisco con alioli de miel

Carpaccio de salmón

segundo a elegir

Arroz a la marinera

Fideos negros con sepia

"Suquet" de raya (guiso de pescado con patatas)

postres a elegir

bebidas no incluidas.

### menú gastronómico

siempre disponible

**34**

iva incluido

snacks y tapas

Vermut, anchoa, aceitunas y piparras

Viaje a Tokio... atún, caviar de arenque, soja y brotes

Tartar de salmón, alga nori, soja, philadelphia y huevo de trucha

Croqueta de chipirones con mayonesa de yuzu

Crocanti, foie, palomitas, garnacha y frutas del bosque

plato a elegir

Arroz oscuro del Empordà con gamba pequeña roja y calamar (mínimo 2 personas)

Bacalao cocido al horno con pisto

Rodaballo o Rémol (pieza) a la plancha (suplemento 4,5 €)

Canelones de pularda con setas, foie y bechamel trufada

postres a elegir

bebidas no incluidas.

*"La proximidad del mar y la lonja de pescadores, hacen que nuestra carta quede reflejada con productos de máxima calidad y preparados con recetas sencillas que permitan reconocer los auténticos sabores, es la base de nuestra cocina."*

**entrantes**

Tartar de atún, caviar de arenque, tomate y aguacate	15
Vieiras con crema de tupinambos, reducción de chorizo y tinta de sepia	14
Calamares a la romana	17
Chipirones rebozados	19
Navajas a la plancha	17
Almejas a la plancha	22
Gambas a la plancha	28
Cigalas a la plancha	28
Pulpo a la brasa	18
Cigalas pequeñas salteadas con panceta ibérica	18
Sepiones salteados con ajo y perejil	23

**principal**

Arroz a la marinera con sepia, rape, gamba y cigalas	23
Arroz negro con chipirones y yuzu	19
Arroz caldoso de bogavante	34
Arroz seco de cohombros de mar	29
Dorada a la sal	28
Pescado de San Pedro	28
Lenguado a la plancha	28
Pieza de rape	28
Rémol, Rodaballo	28
"Suquet" (guiso de pescado con patatas, cabracho y rape)	32
Zarzuela de pescado y marisco	32

**Por favor comuníquenos si usted presenta una intolerancia o alergia a algún producto.**

I.V.A incluido