

LA NOSTRA CARTA





APERITIUS

El nostre vermut (Seitons en vinagre, piparres, musclos en escabetx i xips casolanes)	18€
Gildes	5€/u.
Anxoves López	5€/u.
Torrada amb mantega fumada i anxova López	8€/u.
Torrada amb pebrot vermell rostit, rovell d'ou curat i tonyina vermella	9€/u.
Torrada amb mantega fumada i caviar (5g)	18€/u.
Llauna de caviar Osetra (30g), pa torrat a la brasa i mantega	115€
Ostres:	
• Al natural	7€/u.
• Amb llet de tigre	9€/u.
• Amb salsa ponzu	9€/u.
• Amb caviar	15€/u.
Bunyols de bacallà	3,50€/u.
Pa de pagès torrat a la brasa amb tomàquet	6€



PLATS FREDS

Tomàquets amanits amb oli d'alfàbrega, fonoll i piparra	23€
Amanida verda	18€
Amanida russa :	
• Amb tonyina vermella	29€
• Amb gamba blanca	35€
• Amb gamba blanca i caviar	65€
Pernil Joselito	38€
Pebrots rostits	18€
Tonyina vermella en escabetx	22€
Ceviche de pesca del dia	28€
Tonyina vermella, salmorejo i maionesa fumada	25€
Verdures a la brasa amb llet de tigre d'alvocat	25€



PLATS CALENTS

Cabdells a la brasa, anxoves López i salsa Cèsar	20€
Costella de tonyina d'almadrava	37€
Gamba vermella amb ous ferrats i patates	48€
Calamar de potera amb salsa anticuchera	42€

SEGONS MERCAT

Escopinyes en salsa verda	30€
Tellines saltades amb vi Fino	27€
Musclo "bouchot" amb mantega a les fines herbes	23€
Navalles a la brasa	28€
Cloïsses al vi Fino	25€
Gamba vermella a la brasa	22€/100 gr



BRASA I TRADICIÓ

Secret ibèric a la brasa	36€
Costella de vaca Cachena (Discarlux)	12€/100gr
Llamàntol nacional :	
• A la brasa	13€/100gr
• Amb ous ferrats i patates	13€/100gr
Llagosta:	
• A la brasa	19€/100gr
• Amb ous ferrats i patates	19€/100gr
• En caldereta	19€/100gr
Peix fresc a la brasa	12,5€/100gr
Peix fresc de Formentera a la brasa	14€/100gr

ACOMPANYAMENTS

Bimi a la brasa	9€
Patates fregides	9€
Pebrot vermell rostit	9€
Cabdells amanits	9€
Pebrots del padró	9€



ARROSSOS (mínim 2 persones - preu per persona) (Tots els arrossos es poden fer amb fideus)

Arròs cec (del senyoret)	34€
Arròs negre amb calamar, alls tendres i allioli cítric	34€
Arròs amb costella d'Angus, bimi i bolets	34€
Arròs a banda amb :	
• Parpatana de tonyina vermella	40€
• Carabiner	48€
• Gamba vermella	Consultar
• Llamàntol nacional	Consultar
• Llagosta	Consultar

POSTRES

Lemon Pie	12€
Llet amb galetes	10€
Flam	10€
Tarta Tatín	14€
Torrija	14€
Pastís de formatge cremós	14€

Pa i allioli 3€/p.p | Olives 2,50€



Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos de los posibles alérgenos presentes en nuestros platos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal antes de realizar su pedido.

Icono alérgenos

- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Gluten
- Lácteos
- Huevos
- Frutos secos
- Soja
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Sulfitos

APERITIVOS

Vermut:

Gildas:

Anchoas:

Tosta anchoa López:

Tosta pimiento, yema y atún rojo:

Tosta Caviar:

Lata Caviar:

Ostras:

- Natural:
- Leche de Tigre:
- Ponzu:
- Con Caviar:

Buñuelos de Bacalao:

Pan a la Brasa:

PLATILLOS FRÍOS

Ensalada Verde:

La Rusa:

- Con Atún Rojo:
- Con Gamba Blanca:
- Con Gamba y Caviar:

Atún en Escabeche:

Ceviche:

Atún con Salmorejo:

Verduras con leche de tigre:

PLATILLOS CALIENTES

Cogollos a la Brasa:

Chuleta de Atún:

Verduras a la Brasa:

Calamar Anticuchera:

Gamba roja con huevos y patatas:

SEGÚN MERCADO

Almejas en Salsa Verde:

Tellinas:

Mejillón Bouchot:

Navajas:

Berberechos:

Gamba a la Brasa:

BRASA Y TRADICIÓN

Bogavante:

- A la Brasa:
- Frito:
- Arroz:

Langosta

- A la Brasa:
- Frita:
- Arroz:
- Caldereta:

Pescado a la Brasa:

ACOMPAÑAMIENTOS

Cogollos Aliñados:

ARROCES

Senyoret:

Negro con Calamar:

Con Costilla Angus:

A Banda (Parpatana, Carabinero, Gamba Roja, Bogavante, Langosta):

POSTRES

Lemon Pie:

Leche con Galletas:

El Flan:

Tatin:

Torrija:

Tarta de Queso:

OTROS

Pan con Allioli:

Aceitunas: