

# 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 Poget:	
• 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 i salsa cèsar	20€
Xuleta de tonyina d'almadrava	37€
Gamba vermella amb ous ferrats i patates	48€
Calamar de potera amb salsa anticuchera	42€

## SEGONS MERCAT

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



## BRASA I TRADICIÓ

Secret ibèric a la brasa	36€
Xuleta de vaca Cachena (Discarlux)	12€/100gr
Xuleta de vaca Simmental	9€/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: