

PER COMPARTIR

PARA COMPARTIR

Pinxo de truita de patates amb pa amb tomàquet 8€
Pincho de tortilla de patatas con pan con tomate

Filets de seitó marinats en vinagre suau i oli d'oliva verge extra 9€
Filetes de boquerón marinados en vinagre suave y aceite de oliva virgen extra

Matrimoni d'anxova, seitó, oliva i piparra 11,5€
Matrimonio de anchoa, boquerón, oliva y piparra

Anxoves de l'Escala en oli (5 u.) 16€
Anchoas de l'Escala en aceite (5 u.)

Croqueta casolana de pollastre i pernil 3,5€/u.
Croqueta casera de pollo y jamón

Croqueta casolana de sípia i gamba 4€/u.
Croqueta casera de sepia y gamba

Braves Pink: Patates daurades amb allioli, salsa brava i un toc de pebre vermell dolç 8,5€
Bravas Pink: Patatas doradas con allioli, salsa brava y un toque de pimentón dulce

Pernil ibèric tallat fi, curació tradicional 19€
Jamón ibérico cortado fino, curación tradicional

Taco de gamba vermella marinada amb llima, cremós d'alvocat i maionesa de wasabi 4,9€/u.
Taco de gamba roja marinada con lima, cremoso de aguacate y mayonesa de wasabi

Albergínia fregida amb mel de canya i ratlladura de taronja, dolç i cítric 8,9€
Berenjena frita con miel de caña y ralladura de naranja, dulce y cítrica

Pebrots "del Padrón" fregits com sempre 8,5€
Pimientos "del Padrón" fritos como siempre

Amanida de tomàquet, alvocat, ventresca, ceba i vinagreta de la casa 13,9€
Ensalada de tomate, aguacate, ventresca, cebolla y vinagreta de la casa

Zamburinya farcida i gratinada al forn 6,5€/u.
Zamburiña rellena y gratinada al horno

★ Plat guardonat a la Ganxotapa de Tardor
Plato premiado a la Ganxotapa de Otoño

ESPECIALITATS DEL MAR

ESPECIALIDADES DEL MAR

Musclos al vapor amb un toc de llimona fresca 13€
Mejillones al vapor con un toque de limón fresco

Gambes saltejades amb all, bitxo i julivert 15€
Gambas al ajillo, salteadas con ajo, guindilla y perejil

Calamars a l'Andalusa amb maionesa de llima 16€
Calamares a la Andaluza con mayonesa de lima

Saltejat de gambes i calamar amb verdures de temporada i salsa teriyaki 18€
Salteado de gambas y calamar con verduras de temporada y salsa teriyaki

Seitó cruixent "sense feina" amb salsa tàrtara 14€
Boquerón crujiente "sense feina" con salsa tàrtara

PLATS PRINCIPALS

PLATOS PRINCIPALES

Arròs negre del xef amb sípia, gamba i tartar de gamba, cuinat amb sofregit i tinta 24,5€/pax
Arroz negro del chef con sepia, gamba y tartar de gamba, cocinado con sofrito y tinta

Arròs del senyoret amb sípia i gamba 24,5€/pax
Arroz del senyoret con sepia y gamba

Fideuà marinera tradicional amb sípia, gamba, sofregit i picada 22,5€/pax
Fideuà marinera tradicional con sepia, gamba, sofrito y picada

Peix del dia a la planxa amb guarnició 24€
Pescado del día a la plancha con guarnición

Llamàntol amb ous ferrats i patates 60€
Bogavante con huevos fritos y patatas

Carpaccio de vedella amb ruca, núvol de parmesà i amaniment de la casa 19,5€
Carpaccio de ternera con rúcula, nube de parmesano y aliño de la casa

Filet de vedella amb foie, salsa d'Oporto i guarnició de mini patates i padrons 28€
Solomillo de ternera con foie, salsa de Oporto y guarnición de mini patatas y padrones

Pa de vidre amb tomàquet | Pan de cristal con tomate 4€

POSTRES FETS A CASA POSTRES HECHOS EN CASA

Pinya fresca amb essència de menta i cristalls de Halls 6,5€
Piña fresca con esencia de menta y cristales de Halls

Torrija amb crema catalana caramel·litzada i gelat de vainilla Bourbon 7,5€
Torrija con crema catalana caramelizada y helado de vainilla Bourbon

Pastís de formatge 7€
Tarta de queso

Flam de la casa amb nata muntada 6,5€
Flan de la casa con nata montada

Trufes de xocolata 6,5€
Trufas de chocolate