

## Punto de partida

### *Punt de partida*

<b>Coca de cristal con tomate de colgar y aceite oliva arbequina</b> <i>Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva arbequina</i>	3,50€
<b>Paleta de bellota 100% ibérica D.O Jabugo</b> <i>Espatlla de gla 100 % ibèrica D.O Jabugo</i>	18,90€
<b>Patatas Bravas Marina</b> <i>Patates braves Marina</i>	6,50€
<b>Croquetas caseras de jamón 100% ibérico bellota D.O Jabugo (4 unidades)</b> <i>Croquetes casolanes de pernil 100% ibèric de gla D.O Jabugo (4 unitats)</i>	8,50€
<b>Cazuelita de mejillones del Delta del Ebro a la brasa / Café París</b> <i>Cassoleta de musclos del Delta de l'Ebre a la brasa / Café paris</i>	8,90€
<b>Guacamole hecho al momento, kikos, totopos y lima ahumada</b> <i>Guacamole fet al moment, quicos, totopos i llima fumada</i>	14€
<b>Pork Bao supremo con salsa chili dulce y menta</b> <i>Pork bao suprem amb salsa chili dolça i menta</i>	12,50€
<b>Stracciatella con sardina ahumada, rúcula, tomates cherry y aceite de albahaca</b> <i>Stracciatella amb sardina fumada, ruca, tomàquets cherrys Italians confitats i oli d'alfàbrega</i>	13,90€
<b>Pulpo a la brasa con emulsión de patata, chip de yuca y aceite de pimentón de la Vera</b> <i>Pop a la brasa amb emulsió de patates, xips de iuca i oli de pebre vermell de la Vera</i>	22,50€
<b>Ensalada de 5 tomates de nuestro huerto, ventresca y olivas kalamata</b> <i>Amanida de 5 tomàquets del nostre hort, ventresca i olives kalamata</i>	10,00€
<b>Carpaccio de Black Angus con aceite de trufa blanca, microbrotes y parmesano</b> <i>Carpaccio de Black Angus amb oli de tòfona blanca, microbrots i parmesà</i>	13,90€

### **Arroces “a la llauna” (min 2 personas). Precio por persona**

### **Arrossos “a la llauna” (min 2 persones). Preu per persona**

<b>Arroz de gamba roja y sepia del Maresme</b> <i>Arròs de gamba vermella i sípia del Maresme</i>	24,00€
<b>Arroz del “senyoret” con almeja, berberechos y mejillones</b> <i>Arròs del senyoret amb cloïssa, escopinyes i musclos</i>	26,00€
<b>Arroz de pluma 100% ibérica de Jabugo</b> <i>Arròs de pluma 100% ibèrica de Jabugo</i>	22,00€
<b>Arroz de verduras de nuestro huerto de Cabrera (según temporada)</b> <i>Arròs de verdures del nostre hort de Cabrera (segons temporada)</i>	19,00€
<b>Rissoto de Setas de temporada y Idiazabal ahumado</b> <i>Rissoto de bolets de temporada amb idiazabal fumat</i>	16,50€



## De la Tierra al plato

### De la terra al plat

<b>Steak tartar con tuétano en su hueso. Cortado a cuchillo, yema curada y focaccia</b> <i>Steak tartar al seu os i moll. Tallat a ganivet, ou curat i focaccia</i>	18,50€
<b>Secreto 100% ibérico a la brasa con zanahorias en texturas, y pistacho</b> <i>Secret 100% ibèric al carbó amb pastanaga en textures i festucs</i>	22,90€
<b>Preso 100% ibérica a la brasa con patata frita al mortero, tomillo y chalotta</b> <i>Secret 100% ibèric al carbó amb patata fregida morter i escalonies</i>	24,90€
<b>Solomillo de ternera madurada de Girona, parmentier trufada y salsa de vino Priorat</b> <i>Filet de vedella madurada de Girona, parmentier trufat i salsa de vi del Priorat</i>	28,50€
<b>Txuleta de vaca vieja de sidrería (500 grs) a la brasa con patata lila y ratte</b> <i>Txuleta de vaca vella de sidreria (500 g) a la brasa amb patata lila i ratte</i>	38,00€
<b>Picantón marinado a la brasa *(guarnicion a escoger)</b> <i>Picantó marinat a la brasa *(guarnició a escollir)</i>	14,00€

## De la Mar al Plato

### De la Mar al plat

<b>Corvina salvaje, cremoso de coliflor tostada, y aceite de piñones con cítricos</b> <i>Corball salvatge, cremós de coliflor torrada i oli de pinyons amb cítrics</i>	23,00€
<b>Suprema de salmón con verduritas glaseadas y mantequilla de hierbas</b> <i>Suprema de salmó amb verdures glaçades i mantega d'herbes</i>	22,00€
<b>Morro de bacalao a baja temperatura con pilpil de piquillo y aceite de humo (200 grs)</b> <i>Morro de bacallà a baixa temperatura amb pilpil de piquillo i oli de fum (200 g)</i>	28,00€
<b>Gamba roja a la brasa (8 unidades)</b> <i>Gamba vermella la brasa (8 unitats)</i>	28,00€
<b>**Lubina salvaje a la Brasa de carbon. Piezas 1-1,1 kg (para 2 pax)</b> <i>Llobarro salvatge a la brasa de carbó. Peces de 1-1,1 kg (per a 2 persones)</i>	70,00€
<b>**Pargo salvaje a la Brasa de carbon. Piezas 0,8-1kg (para 2 pax)</b> <i>Pagre salvatge a la brasa de carbó. Peces de 0,8-1kg (per a 2 persones)</i>	65,00€
<b>**Rodaballo salvaje a la Brasa de carbon Piezas 1-1,2 kg (para 2 pax)</b> <i>Turbot salvatge a la brasa de carbó. Peces de 1-1,2 kg (per a 2 persones)</i>	72,00€

## De la despensa para acompañar tu pescado o picantón

### Del rebost per acompanyar el teu peix o picantó

<b>Verduritas de nuestro huerto salteadas, patatas glaseadas, parmentiere de patata o cremoso de zanahoria</b>	4,00€
--	-------

*Verdures del nostre hort saltades, patates glaçades, parmentier de patata o cremós de pastanaga*

**\*\*Pescados/moluscos salvajes de la lonja, sujetos a disponibilidad según climatología**

**\*\*Peixos/moluscs salvatges de la llotja, subjectes a disponibilitat segons la climatologia**

