

TELA MARINERA

CUINA MEDITERRÀNIA / COCINA MEDITERRÀNEA

PUNT DE PARTIDA / PUNTO DE PARTIDA

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

ARROSSOS "A LA LLAUNA" / ARROCES "A LA LLAUNA"

(min. 2 persones, preu per persona) (min. 2 personas, precio por persona)

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

Preus en euros, IVA inclòs / Precios en euros, IVA incluido



TELA MARINERA

CUINA MEDITERRÀNIA / COCINA MEDITERRÀNEA

DE LA TERRA AL PLAT / DE LA TIERRA AL PLATO

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

DE LA MAR AL PLAT / DE LA MAR AL PLATO

Corball salvatge, cremós de coliflor torrada i oli de pinyons amb cítrics <i>Corvina salvaje, cremoso de coliflor tostada y aceite de piñones con cítricos</i>	23,00
Suprema de salmó amb verdures glacejades i mantega d'herbes <i>Suprema de salmón con verduritas glaseadas y mantequilla de hierbas</i>	22,00
Morro de bacallà a baixa temperatura amb pilpil de piquillo i oli de fum (200 g) <i>Morro de bacalao a baja temperatura con pilpil de piquillo y aceite de humo (200 grs)</i>	28,00
Gamba vermella a la brasa 8 unitats <i>Gamba roja a la brasa 8 unidades</i>	28,00
Lobarro salvatge a la brasa de carbó. Peces de 1-1,1 kg (per a 2 persones) <i>Lubina salvaje a la Brasa de carbon. Piezas 1-1,1 kg (para 2 pax)</i>	70,00
Pagre salvatge a la brasa de carbó. Peces de 0,8-1kg (per a 2 persones) <i>Pargo salvaje a la Brasa de carbon. Piezas 0,8-1kg (para 2 pax)</i>	65,00
Turbot salvatge a la brasa de carbó. Peces de 1-1,2 kg (per a 2 persones) <i>Rodaballo salvaje a la Brasa de carbon Piezas 1-1,2 kg (para 2 pax)</i>	72,00
Cloïsses gallegues a la planxa (500 g) <i>Almeja gallega a la plancha (500 grs)</i>	45,00
Escopinyes de A Coruña a la planxa (500 grs) <i>Berechos de A Coruña a la plancha (500 grs)</i>	40,00

Del rebost per acompanyar el teu peix o picantó

De la despensa para acompanyar tu pescado o picantón

Verdures del nostre hort saltades, patates glacejades, parmentier de patata o cremós de pastanaga <i>Verduritas de nuestro huerto salteadas, patatas glaseadas, parmentiere de patata o cremoso de zanahoria</i>	4,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

**** Peixos/moluscs salvatges de la llotja, subjectes a disponibilitat segons la climatologia**
*** Pescados/moluscos salvajes de la lonja, sujetos a disponibilidad según climatología*

Preus en euros, IVA inclòs / Precios en euros, IVA incluido

