

La comida de toda la vida
Comida para estar de buen humor

Para compartir

	½ Ración	Ración
Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar		3,50€
Bao de Merluza en tempura y mayonesa de tomillo limón (unidad)		8,00€
Mejillones a la marinera o a la plancha		15,50€
Pescadito frito "Morralla"	9,40€	15,90€
Filete de anchoas del Cantábrico (3 ó 6 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas caseras de jamón ibérico (4 ó 8 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas caseras de marisco (4 ó 8 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas de arroz negro con alioli de miel y velo de panceta ibérica (4 ó 8 unidades)	10,50€	17,50€
Buñuelos de bacalao	11,10€	18,50€
Calamares a la romana acompañados con salsa tártara	12,30€	20,50€
Jamón Ibérico de bellota gran Reserva cortado a cuchillo	12,90€	26,00€
Queso Payoyo artesano de oveja	7,50€	12,50€
Pulpo de las costas de Galicia con cachelos y pimentón de la Vera	16,50€	27,50€
Pulpo a la plancha con cremoso de parmesano y patatas chips	16,50€	27,50€

Para empezar a comer

Ensalada de la huerta; lechuga fresca, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino		12,50€
Ensalada tibia de queso de cabra, cogollos, manzana asada y vinagreta de maíz frito		14,50€
Sopa de pescado de roca con tostas Rouille	9,60€	16,00€
Salmón marinado al eneldo con su propio caviar		18,50€
Tartar de salmón, mango y vinagreta de naranja a la mostaza		20,50€
Esqueixada de Bacalao, tomates Cherry asados y aceitunas de Kalamata		22,00€
Espaguetis con marisco		22,50€
Tartar de atún con cremoso de aguacate y huevos de arenque ahumado		24,50€

Los sabores de la Tierra

Cangreburger (hamburguesa de locura)		18,50€
Callos con chorizo y garbanzos		20,00€
Entrecot de ternera con patatas baby asadas		22,00€
Solomillo de ternera de Gerona, verduritas baby, patatas asadas y salsa de oporto		32,00€
Chuletón de buey a la brasa (mínimo 2 pers.)		76,00€/Kg

Pollo de corral empanado con patatas fritas (especial niños)	16,00€
--	--------

Nuestros Arroces (mínimo 2 pers.)

1/2 Ración	Ración
------------	--------

Paella de verduras de temporada	20,50€/per
Fideuà de la Barceloneta	22,50€/per
Paella de marisco del "Senyoret"	24,50€/per
Arroz negro con sepia y almejas	24,50€/per
Paella de pollo de corral y verduras	24,50€/per
Arroz Caldoso de Bacalao	25,50€/per
Arroz a la Catalana (pescado, marisco y pollo)	26,50€/per
Paella de Pescado y Mariscos	28,50€/per
Arroz caldoso de Bogavante (o paella)	38,00€/per

Solo cocinamos los arroces de la variedad Bomba, cultivados en el Parque natural del Delta del Ebro. Todos nuestros arroces son, como mínimo, para 2 personas. Precio por persona.

Nuestra pasión, el Mar

Calamares a la plancha con ajo y perejil	20,00€
Dorada de ración a la Sal o al Horno	22,40€
Salmon a la naranja, mango salteado y papaya	24,40€
Merluza del Norte a la plancha con refrito de ajos, guindilla y vinagre de jerez	15,80€ 25,80€
Filete de Atún de l'Ametlla de Mar, sanfaina tradicional catalana	26,40€
Lomo de bacalao en salsa de queso Idiazábal, espinacas frescas y reducción de Pedro Ximénez	27,40€
Lomo de bacalao a la llauna con judías de Santa Pau	27,40€
Rape a la marinera	28,50€
Suquet de Rape con patatas	28,50€
Suprema de Lubina salvaje al horno o plancha	38,00€
Zarzuela de la Barceloneta (Rape, Merluza, Cigala, Gamba, Almejas, Mejillones y Langostino) (para compartir)	48,00€
Parrillada de pescados y marisco (Rape, Merluza, Dorada, Cigala, Gamba, Calamar, Navaja y Mejillones) (para compartir)	48,00€

Pescado salvaje de Lonja

A la sal, al horno, estilo Orio o plancha	95,00€/Kg
Dorada, Lubina, Lenguado, Besugo y Rodaballo	

Pregunte por el pescado que nos ha llegado hoy a nuestro equipo de sala. Les recomendamos que se dejen asesorar a fin de escoger el tipo y tamaño que mejor se adapte a sus preferencias.

Por favor, Tengan presente que los pescados se sirven enteros.

Mariscos

	½ Ración	Ración
Ostra Guillaudeau nº3 al narutal (unidad)		5,50€/un.
Almeja gallega viva (unidad)		10,00€
Camarones cocidos (100 gr.)		18,00€
Berberechos de las Rías al vapor o a la plancha	11,90€	19,95€
Navajas a la plancha		19,95€
Cañailas (300 gr.)		22,20€
Cigalas al estilo Ferrol (350 gr.)		34,00€
Almejas de Galicia en salsa marinera		34,10€
“Closcada Loca” (almejas gallegas, berberechos de la Rías y mejillones)		34,10€
Percebes cocidos (200 gr.)		48,00€
Gamba Roja de Arenys a la plancha (200 gr.)		52,00€
“Espardeñes” a la plancha (200 gr.)		55,00€
Buey de mar (según peso)		36,00€/Kg
Bogavante del Cantábrico (cocido o plancha) (según peso)		114,00€/Kg
Langosta del Mediterráneo (cocido o plancha) (según peso)		180,00€/Kg

Fuente del Almirante (para compartir)

Mariscada a la plancha (1/2 bogavante, cigalas, langostinos, gambas, navajas, berberechos, almejas y mejillones)	98,00€/per
--	------------

Plateau Mediterráneo (para compartir)

Mariscada viva y hervida (1/2 bogavante, cigalas, langostinos, buey de mar, camarones, cañailas, ostra Guillaudeau y almejas vivas)	110,00€/pe r
---	-----------------

Mariscada Especial E.C.L. (para compartir)

Entrada: Mariscos vivos y hervidos (Ostras Guillaudeau, almejas, cañailas, langostinos, camarones y bocas)	120,00€/pe
Segundo: Mariscos a la plancha (1/2 bogavante, gambas, cigalas, navajas y berberechos)	r

Para los más dulces...

Ensalada de fruta de Temporada	6,50€
Crema Catalana bien quemadita con carquiñoli	6,50€
Granizado de fresa con Marc de cava (Waikiki)	6,50€
Helados Artesanos (chocolate negro con pistacho, vainilla, limón con lima y jengibre, turrón)	6,50€
Tarta de queso cocida al horno con frutas del bosque y su crujiente	7,50€
Hojaldre de crema caramelizado con helado de turrón	7,50€
Tiramisú artesano con crema de café	7,50€
Tatin de manzana con helado de leche ahumada	7,50€