

## PER ACOMPANYAR

Coca de vidre amb tomàquet 3,65 €

## PER PICAR

Anxoves de Santoña amb oli d'oliva verge (sencera, dos lloms) 6,30 €  
Seitons amb vinagre de Jerez 6,50 €  
Ensaladilla russa de la Mari 7,30 €  
Croqueta de pernil de glà (unitat) 2,85 €  
Croqueta de llamàntol i alguna cosa més (unitat) 4,70 €  
Bunyols de bacallà Cañete (unitat) 2,85 €  
Truita de camarons del Faro de Cádiz 3,65 €  
Clàssica papada ibèrica amb arengada fumada 10,90 €  
Albergínies cordoveses fregides amb mel 8,45 €  
Pernil de glà (Guijuelo) tallat a mà (1/2 ració) 18,30 €  
Pernil de glà (Guijuelo) tallat a mà (1 ració) 30,85 €  
"Mollete" de Xistorra 6,35 €  
Bocata de calamars 6,50 €  
Bomba picantona de la Barceloneta 4,40 €  
Ostra de Guillemet N°3 (unitat) 5,90 €  
Navalles de les Islas Cíes (unitat) 4,20 €  
Escopinyes de Las Rías al vapor amb cítrics 22,00 €

## PLATILLOS

Amanida de mongeta tendra, parmesà i pinyons 15,30 €  
Seitons fregits de Málaga i finíssim pa amb tomàquet 10,80 €  
Tomàquets de temporada amb bonítol i anxoves 17,85 €  
"Zamburiñas" de Las Rías amb pernil ibèric 22,00 €  
Cloïsses a la marinera 27,15 €  
Fritada Cañete: morena, gambeta de platja i més... 23,65 €  
Rogers sense espina amb vel de papada ibèrica 17,80 €  
Steak tartare de filet de vaca vella amb patates fregides (130gr.) 21,40 €  
Tartar de tonyina vermella (120gr.) 21,80 €  
Gambes a l'allet Cañete 31,15 €  
Tataki de tonyina lleugerament rostida i algues 26,80 €  
Guisat de mongetes de Santa Pau amb xipirons 24,30 €  
Ous trencats amb txistorra 11,85 €  
Pop tendre amb tomàquet i el seu punt de picant 25,30 €  
Lletons de vedella amb gambes i el seu suc 22,50 €  
Caneló de pularda rostida amb beixamel de foie 17,25 €  
Filet de vaca vella amb foie i salsa de tòfona 31,20 €  
Cua de bou desossada amb vi negre i puré de patata 20,95 €  
Espectacular garrí ibèric desossat 26,25 €  
Melós de vedella amb parmentier 21,85 €

## —ALERTA AMB ELS NOSTRES ESPECIALS!—

Copa de Gaspatxo 7,90 €  
Cloïssa viva de Carril (peça) 10,95 €  
Mandonguilla melosa de vedella amb "Boletus" 10,00 €  
Truita melosa de patates 12,45 €  
Burratina amb tomàquet i pesto 12,80 €  
"Callos" amb cigrons 16,85 €  
Truita oberta de gambes fresques 24,30 €  
La gamba vermella de platja que arriba a les vuit. Saltejada del mar al plat! 100gr/30,30 €  
"Arròs Cañete" del dia 26,25 €  
Presca ibèrica laminada a les fines herbes 15,90 €

## CONTINUACIÓ PLATILLOS ...

Entrecot de Nebraska "Black Angus" (350gr) 48,35 €  
Presca ibèrica a la graella amb refregit d'all i llimona, tallada fina amb la seva guarnició 52,70 €  
Costelletes de "lechal de Burgos" a la brasa 21,85 €

## FORMATGES

Assortiment de formatges artesans amb pa de nous i melmelada  
Mitja ració 20,00 € | Ració sencera 29,90 €

## POSTRES

COULANT DE XOCOLATA "VALRHONA" 8,40 €  
TIRAMISÚ 7,15 €  
CREMA CATALANA 6,20 €  
TORRADES AMB VI DE MISSA 7,30 €  
"TOCINILLO DE CIELO" 5,90 €  
PASTÍS DE POMA AMB GELAT DE VAINILLA 8,90 €  
BASTÓ DE XOCOLATA CUBANA AMB SAL 8,40 €  
ESPECIAL MILFULLS DE CREMA "FORN VILAMALA" 5,90 €  
PINYA CAMELITZADA AMB SORBET DE LLIMONA 8,40 €

TOT EL PEIX I EL MARISC QUE OFERIM ÉS FRESC  
DE LES LLOTGES CATALANES.  
TOTES LAS VERDURES QUE UTILITZEN SÓN D'AGRICULTURA  
DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA.

AL·LÈRGIES: EN CAS DE PATIR ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMÈNTARIA,  
COMUNIQUEU-HO A CUINA.

ANISAKIS: TOTS ELS NOSTRES PEIXOS SERVITS EN CRU HAN ESTAT  
PRÈVIAMENT CONGELATS SEGONS LA NORMATIVA LEGAL.

PREUS AMB L'IVA INCLÒS