

# A la carta

## ENTRANTES DE LA TIERRA:

- Gazpacho verde **8,50€**
- Gazpacho campesino **9,20€**
- Bol de ensalada **10,70€**
- Salmorejo cordobés **12,10€**
- Berenjena blanca asada con cebolla, anchoas y miel **13,20€**
- Verduras a la plancha **13,40€**
- Buñuelos de berenjena rellenos de queso y anchoa **15,00€**
- Foie de pato curado en sal con trufa y estragón **16,60€**
- Tomate de Barbastro con cebolleta y ventresca **16,90€**
- Jamón ibérico de bellota Sierra de Sevilla **21,30€**
- Mi-cuit caramelizado con queso azul y pera **22,80€**

## ENTRANTES DEL MAR:

- Buñuelos de bacalao (en nuestro punto de sal) **13,50€**
- Buñuelos de ortiga de mar (anémonas) **14,90€**
- Plato de anchoas del Cantábrico con aceite virgen extra **15,00€**
- Mejillones con cebolla, manzana y jengibre **15,40€**
- Choquitos a la "brutesca" **22,50€**

## ARROCES:

- Arroz bomba con costilla de cerdo ibérico y 'manteca colorá' **18,10€**
- Arroz bomba meloso de bacalao y pimiento del piquillo **19,80€**
- Arroz bomba con choquitos **20,10€**
- Arroz carnaroli verde de kokotxas de bacalao **24,20€**
- Arroz bomba de pescadores **27,20€**
- Arroz caldoso de bogavante **61,70€**

## CARNES:

- Cabrito con un toque de miel, tomillo y patatas al horno **24,90€**
- Cerdo ibérico (costilla, panceta y papada) con crema de brócoli **34,90€**

## BACALAO:

- 'Suquet' de bacalao con patatas, salsa arromescada y huevo pochado **22,80€**
- Bacalao con muselina de ajos 'Josep Mercader' **23,90€**
- Bacalao con ajos, piquillos y pimentón de la Vera **23,90€**
- Bacalao con crema de queso ahumado **24,50€**
- Bacalao gratinado con romesco sobre crema de espinacas **24,80€**

## PESCADOS:

- Merluza de Cudillero con nuestro pil-pil **19,50€**
- Rape al Serrallo **31,80€**
- Dentón **31,80€**
- Rodaballo con mantequilla negra **32,50€**
- Cazuela de lluerna con 'all cremat' **32,70€**
- Fricandó de rape **33,30€**
- Pargo **33,80€**
- Suquet de Els Pescadors **34,20€**
- Lubina **41,70€**

## HELADOS Y SORBETES:

- Sorbete de limón de Gandía **5,20€**
- Helado de crema catalana **5,60€**

- Sorbete de frambuesas de Sant Pol **5,80€**
- Helado de vainilla de Papantla **6,40€**
- Helado de trufa con avellanas garrapiñadas **6,40€**
- Sorbete de mandarina de Sóller **6,60€**
- Helado de queso fresco con membrillo **7,20€**
- Helado de cacao Grand Cru 72% A. Chávez - Quetzaltenango **7,60€**
- Helado de crema de whisky de Malta con café **7,60€**

#### **POSTRES DE LA CASA:**

- Rocas de chocolate y almendra caramelizada **1,40€**
- Cheese cake **5,60€**
- Airbag de pan con aceite y chocolate Valrhona **6,00€**
- Brazo de crema **6,20€**
- Sopa de coco con chiboust de piña y peta-zetas **6,80€**
- Queso manchego **6,80€**
- Pastel de chocolate con crema de menta **6,90€**
- Pastel de limón **7,10€**
- Tarta Tatin **7,10€**
- Pastel 'Progrés' **7,40€**
- "Crema catalana" de otoño (boniato y vainilla) **7,60€**
- Panal de chocolate y nube de limón con toque de lima y miel de romero **7,80€**
- Milhojas de crema con matices cítricos **8,90€**