

		€
Per picar /Para picar:	·Mini coca de botifarró amb ceba confitada i formatge brie Mini coca de morcilla con cebolla confitada y queso Brie	9,35
	·Terrina de foie amb mermelada de tomàquet i ginjebre Terrina de foie con mermelada de tomate y jengibre	16,75
	·Carxofes fregides Alcachofas fritas	9,00
	·Llom de jabugo Lomo de jabugo	11,80
	·Pernil de glà D.O. Huelva Jamón de bellota D.O. Huelva	21,00
	·Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao	10,25
	·Garotes de mar gratinades Erizos de mar gratinados	16,80
	·Ostres (6 p.) Ostras (6 p.)	18,00
	·Anxoves del Cantàbric (6p) Anchoas del Cantábrico (6p)	13,00
	·Peixet fregit Pescadito frito	10,00
Entrants /Entrantes:	·Crema de pèsols Crema de guisantes	6,50
	·Coca de bonítol amb oli de tres herbes Coca de bonito con aceite de tres hierbas	13,00
	·Verdures escalivades amb formatge i oli de farigola Verduras asadas con queso y aceite de tomillo	13,00
	·Carpaccio de filet de bou, parmesà, ruca i mostassa Dijon Carpaccio de solomillo de buey, parmesano, rúcula y mostaza Dijon	13,80
	·Tacos de tonyina, “guacamole” i “chimichurri” Tacos de atún, guacamole y chimichurri	16,00
	·Carpaccio de bacallà i amanida Carpaccio de bacalao y ensalada	12,00
Amanides / Ensaladas:	·La nostra amanida Nuestra ensalada	10,50
	·Tomàquet raf amb oli d'oliva arbequina Tomate raf con aceite de oliva arbequina	9,00

		€
Arrossos / Arroces :	·Arròs caldós de bacallá i carxofes Arroz caldoso de bacalao y alcachofas	13,50
	·Arròs amb calamarsons Arroz con chipirones	14,00
	·Raviolis farcits de carbassa i curry Raviolis rellenos de calabaza y curry	11,50
Peixos de llotja: Pescados de lonja:	·Bacallá “La Venta” Bacalao “La Venta”	18,00
	·Llenguado amb ametlles laminades Lenguado con almendras laminadas	18,70
	·Rap amb gambes al romesco Rape con gambas al romesco	18,20
	·Peix de llotja amb espinacs, panses i pinyons Pescado de lonja con espinacas, pasas y piñones	19,20
	·Lluç amb verdures fresques en “papillote” Merluza con verduras frescas en “papillote”	17,50
	Els peixos poden ser a la planxa i amb guarnició Los pescados pueden ser a la plancha y con guarnición	
Carns / Carnes:	·Llom alt d'Uruguay a la planxa amb saltat de verduretes Lomo alto de Uruguay a la plancha con salteado de verduras	22,00
	·Xai amb puré de patates trufades Cordero con pure de patatas trufadas	16,00
	·Filet de bou a la planxa amb guarnició Solomillo de buey a la plancha con guarnición	24,50
	·Cua de bou (desossada) amb parmentier de patata Rabo de buey (deshuesado) con parmentier de patata	15,80
	·Confit d'ànec amb puré i xips de moniato Confit de pato con pure y chips de boniato	14,45

8% I.V.A. INCLÒS /INCLUIDO.

