

PARA COMPARTIR

CÁSCARAS

Nuestros mejillones:	9.00
a la brasa/ al vapor / al toque de cítricos/ al Pernord	
Zamburiñas con refrito de cebolla, pimiento verde y gratinadas con “all i oli”	12.50
Almejas.	12.50
a la marinera/ con picada de ajo y perejil / al vino blanco/ a los ajos tiernos	
Gambas al ajillo.	13.00

JAMÓN IBÉRICO

Pan de coca con jamón ibérico	12.90
-------------------------------	-------

FRITOS

Calamares Panko con salsa chili	9.50
Croquetas de rustido con salsa romesco.	9.50
Patatas bravas	4.50

VAMOS A LA PLAZA

Ensalada verde	7.50
Ensalada de salmón ahumado	11.50
Ensalada de virutas de queso de cabra.	8.00
Carpaccio de ternera con foie	10.00

PARA LOS ARROCEROS

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

Paella marinera	17.00
Arroz “señorito”	16.50
Arròs negre mariner	17.00
Arroz mar y montaña	17.50
Arroz de conejo, salsichas y boletus.	17.00
Arroz de verduras.	15.50
Arros con cabritas y castaños	25.50
Arroz caldoso de bogavante	30.00
Fideuà de sépia y pulpos	15.50
Fideuà negra con almejas	15.50

MÁS PLATITOS

DE LA GRANJA

Entrecot de ternera 300 grs con patata rat y piquillos confitados	15.50
Pollo de payés con patatas fritas caseras	11.50
Costillar de cerdo glaseado al horno.	12.50

DE LA LONJA

Merluza con verduras glaseadas	16.00
Lubina o dorada al horno con patatas panadera	18.50
Calamar con parmentier de patata, tomate sedo y salsa ponzu.	17.50
Pulpo con puré de patata y chips de verdura	19.50

PARA LOS PEQUES 11,50€

UN PLATO, UN POSTRE Y UNA BEBIDA:

Croquetas con patatas fritas
Macarrones a la boloñesa
Escalopa de pollo con patatas fritas
Butifarra con patatas frías o judías
Helado / yogurt / flan casero

PARA LOS GOLOSOS

Coulant de chocolate con sorbete de mango	6.90
Brownie con helado de chocolate blanco.	6.90
Cheese cake	5.90
Crepe con queso mascarpone y frutos rojos.	5.90
Whisky sour	8.00
Pastis Sacher	5.90
Carrot Cake.	5.90
Gelats variats	5.00