

TAPAS/ENTRANTES

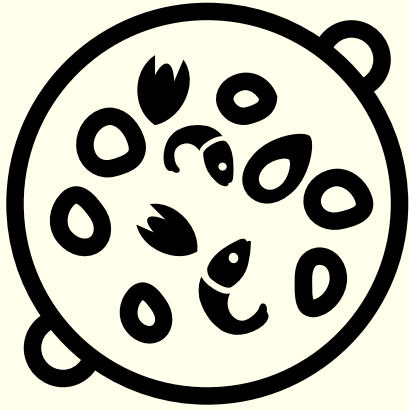
- **GAMBAS AL AJILLO:** 7,5€ **NOVEDAD!**
- **TORREZNO DE SORIA:** 9,90€ **NOVEDAD!**
- **Nachos:** 12€ / 7€(media ración)
- **Alcachofas con Foie:** 6€
- **Morros:** 6€
- **Huevos estrellados:** 8€
- **Buñuelos de bacalao:** 6€
- **Chanquetes:** 5€
- **Pescaíto frito:** 6€
- **Mejillones al vapor con verdejo:** 6,50€
- **Ensaladilla rusa:** 6€
- **Calamares a la plancha :** 6,50€
- **Bravas (salsa brava o all i oli):** 6€
- **Pulpo a la gallega:** 12 €
- **Bomba (de patata y carne):** 3,5€
- **Fingers de pollo:** 6€
- **Croquetas:** 6,50€
- **Rabas de calamar:** 6,50€
- **Calamares a la romana:** 6,50
- **Calamares a la andaluza:** 6,50€
- **Chipironcitos rebozados:** 13€ / 6,50€
- **Chipirones estrellados:** 7€
- **Pata de pulpo con ensaladilla:** 12€
- **Pizarra de embutidos ibéricos :** jamón, chorizo, salchichón, lomo y pan de coca con tomate: 13 €
- **Pizarra de Quesos :** queso de cabra Payoya, queso obeja al romero, queso Mao semi, queso Idiazabal y pan de coca con tomate: 13 €
- **Pizarra mixta de embutidos y quesos con pan de coca con tomate:** 15 €



ENSALADAS

- **Cesar:** 8 €
- **De tomate y ventresca:** 8 €
- **No tinc gana:** 8€
Mezclum, salmón, aguacate , pipas, tomate y queso.

NUESTROS ARROCES



- **Arroz de vieiras y panceta MALDONADO: 20€**
- Arroz con pescado, vieiras y con la fabulosa panceta Maldonado.

- **Arroz mar y montaña: 20€**
- con pies de cerdo y cigalas

- **Arroz con bogavante seco o caldoso: 24€**
(mínimo 2 personas)

- **Arroz Marinero: 18€**



- **Arroz del Señorito: 20€**

- **Arroz Negro con Chipirones: 18€**

- **Arroz con Verduras: 14€**

- **Arroz de Montaña: 18€**
- con butifarra, costillas de cerdo y setas.

- **Fideuá Marinera: 18€**

- **Fideuá Senyorito: 20€**

- **Arroz Masadas: 18 €**
- con foie, queso de cabra, espárrago triguero y confit de carnard (pato)

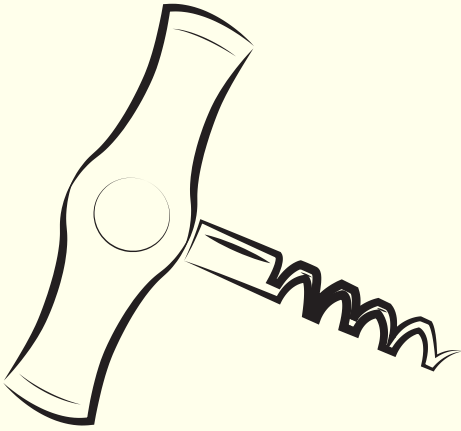
Todos nuestros arroces se hacen al momento y los cocinamos con **paellers de alta precisión MIMCOOK**, disponemos de 6 en nuestra cocina. Por esta cuestión informamos que **los días de máxima afluencia, no se pueden pedir paellas diferentes en mesas de menos de 4 personas**. Es para dar un mejor servicio a todos nuestros comensales, sin grandes tiempos de espera.

POSTRES



- Sorbete de limón: 5€
- Muerte por chocolate: 5€
- Coulant de chocolate con helado de vainilla: 5€
- Tiramisú: 5€
- Cheesecake: 5€
- Crema Catalana: 4€

VINOS



BLANCOS:

- PERRO VERDE : 23€ botella
- VERDEJO ECOLOGICO: 15€ botella / 3€ copa
- MAGENC: Empordà 17,85€ botella / 3,65€ copa
- ALBARIÑO: 19,95€ botella / 4,20€ copa
- BLANC PESCADOR PREMIUM : 19€ botella

TINTOS:

- JULIÀ: Penedes 3,15€ copa / 14,70€ botella
- BELA ROBLE : 4,20€ copa / 19,95€ botella
- VIÑA REAL rosado: 3,65€ copa / 17,85€ botella

CAVA:

- AIRE DE L'ORIGAN: 18,90€ botella