

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | Amanida de llomàntol amb vinagreta de tòfona<br>Ensalada de bogavante con vinagreta de trufa   | 28,00€ |
|  | Afruitada d'amanida de llagostins<br>Ensalada afrutada de langostinos  | 16,00€ |
|  | Carpaccio de gamba amb pinyons i oli d'all<br>Carpaccio de gamba con piñones y aceite de ajo   | 17,00€ |
|  | Carpaccio de pop amb vinagreta i pinyons<br>Carpaccio de pulpo con vinagreta y piñones   | 17,00€ |
|  | Tartar de salmó fumat amb soja i ou ferrat<br>Tartar de salmón ahumado con soja y huevo frito  | 16,00€ |
|  | Pernil Ibèric Guijuelo d'Aglà<br>Jamón Ibérico de bellota de Guijuelo  | 26,00€ |
|  | Pa de vidre amb tomàquet i anxoves de l'Escala<br>Pan de cristal con tomate y anchoas de la Escala   | 17,00€ |
|  | Terrina de foie micuit caramelitzat<br>Tarrina de foie micuit caramelizado   | 14,00€ |
|  | Wok de verdura amb pernil d'Aglà i romesco<br>Wok de verdura con jamón de bellota y romesco  | 15,00€ |
|  | Rissoto de pernil i bolets amb llagostí<br>Rissoto de jamón y setas con langostino   | 14,00€ |
|  | Pota de pop a la brasa amb trinxat de patata,<br>all i oli de romesco i ou poxé<br>Pata de pulpo a la brasa con trinxat de patata,<br>allioli de romesco y huevo poché | 18,00€ |
|  | Cruixent de Rap & Chips<br>Crujiente de Rape & Chips   | 16,00€ |
|  | Calamarcet de platja a l'andalusa<br>Calamarcito de playa a la andaluza  | 12,00€ |
|  | Musclada a la planxa (maig a octubre)<br>Mejillonada a la plancha (mayo a octubre)   | 9,00€  |
|  | Gamba de Tarragona saltada<br>Gamba de Tarragona salteada  | 17,00€ |
|  | Escamarlans de Cambrils saltats<br>Cigalas de Cambrils salteadas   | 18,00€ |

## ENTRANTS ENTRANTES

|  |       |
|--|-------|
| Pa de vidre amb tomacó<br>Pan de cristal con tomacó              | 2,50€ |
| Guarnició de verdures<br>Guarnición de verduras                  | 5,00€ |
| Patates fregides tallades a mà<br>Patatas fritas cortadas a mano | 5,00€ |
| Pa o pa sense gluten<br>Pan o pan sin gluten                     | 1,50€ |
| Salses<br>Salsas   | 1,50€ |

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | Suquet de peix amb llagostins i patata<br>"Suquet" de pescado con langostinos y patata                     | 22,00€ |
|  | Cassoleta de calamantxi de Cambrils amb ceba cuita<br>Cazoleta de chipirón de Cambrils con cebolla cocida  | 24,00€ |
|  | Calamar a la planxa amb saltat de bolets<br>Calamar a la plancha con salteado de setas                     | 16,00€ |
|  | Llenguado a la planxa amb verdures<br>Lenguado a la plancha con verduras                                   | 24,00€ |
|  | Peix de llotja (lluç, llobarro, rémol, rap,...)<br>Pescado de lonja (merluza, lubina, rodaballo, rape,...) | S.M.   |

## PEIXOS PESCADOS

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | Filet de vedella amb guarnició<br>Solomillo de ternera con guarnición   | 23,00€ |
|  | Filet de vedella al foie<br>amb salsa de Pedro Ximenez i bolets<br>Solomillo de ternera al foie<br>con salsa de Pedro Ximénez y setas | 26,00€ |
|  | Espatlla de cabrit al forn a baixa temperatura<br>Paletilla de cabrito al horno a baja temperatura                                    | 26,00€ |
|  | Fricandó de vedella amb bolets<br>Fricandó de ternera con setas   | 14,00€ |
|  | Peus de porc desossats<br>amb salsa de Pedro Ximenez i bolets<br>Manitas de cerdo deshuesadas<br>con salsa de Pedro Ximénez y setas   | 13,00€ |
|  | Cua de bou desossada i guisada al vi negre<br>Rabo de buey deshuesado y guisado al vino tinto   | 16,00€ |
|  | Costelletes de cabrit arrebossades<br>Costillitas de cabrito rebozadas  | 18,00€ |
|  | Solomillets de pollastre arrebossat amb patates<br>Solomillitos de pollo rebozados con patatas  | 9,00€  |

## CARNES CARNES