

El menjar de tota la vida

Menjar per estar de bon humor

Per compartir

	½ Ració	Ració
Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar		3,50€
Croquetes casolanes de pernil (4 ó 8 unitats)	9,60€	16,50€
Croquetes casolanes de marisc (4 ó 8 unitats)	9,60€	16,50€
Croquetes d'arròs negre amb allioli de mel i cansalada ibèrica (4 ó 8 unitats)	10,50€	17,50€
Musclos a la marinera		15,50€
Peixets fregits "Morralla"	9,40€	15,90€
Bunyols de Bacallà	9,60€	16,50€
Filet d'anxoves del Cantàbric (3 ó 6 unitats)	9,60€	16,50€
Calamars a la romana amb salsa tàrtara	11,90€	19,95€
Escopinyes de las Rías al vapor o a la planxa	11,90€	19,95€
Navalles a la planxa		19,95€
Pernil Ibèric de gla gran Reserva tallat a ganivet	15,00€	25,00€
Formatge Payoyo artesà d'ovella	6,50€	10,50€
Pop de les costes de Galícia amb "cachelos" i pimentó de la vera	16,50€	27,50€
Cloïsses de Galícia en salsa marinera (8 unitats)		34,10€
"Closcada Loca" (cloïsses gallegues, escopinyes de las Rías i musclos)		34,10€

Per començar a menjar

Les sardines en escabetx de El Cangrejo Loco (4 unitats)		12,00€
Gaspatxo andalús i crudités de verdures		12,50€
Amanida d'estiu. Enciam fresc, tomàquet, tonyina, pastanaga, olives, ceba tendra, espàrrecs blancs i cogombre		12,50€
Sopa de peix de roca	8,60€	13,80€
Esqueixada de bacallà, tomàquets cherry rostits i olives de Kalamata		14,50€
Espaguetis amb marisc		18,50€
Salmó marinat a l'anet amb el seu propi caviar		18,50€
Tartar de salmó, mango i sorbet de piparra		18,50€
El tomàquet. Tomàquets de temporada amb ventresca de bonítol		19,00€
Tartar de tonyina, guacamole i jalapenyos		24,50€

Els Nostres Arrossos (Mínim 2 persones)

Paella de verdures de temporada	20,50€/per
Fideuà de la Barceloneta	22,50€/per
Paella de marisc del "Senyoret"	24,50€/per
Arròs negre amb sípia i cloïsses	24,50€/per
Paella de pollastre de corral i verdures	24,50€/per
Arròs Caldos de Bacallà	25,50€/per
Arròs a la Catalana (peix, marisc i pollastre)	25,50€/per
Paella de Peix i Mariscs	27,90€/per
Arròs de Llamàntol (o caldós)	39,00€/per

Només cuinem els arrossos de la varietat Bomba, cultivats al Parc natural del Delta de l'Ebre.
Tots els nostres arrossos són, com a mínim, per a 2 persones. Preu per persona.

Plàtera de l'Almirall

Mariscada a la planxa (marisc d'importació) 85,50€/per
(1/2 llamàntol, escamarlans, llagostins, gambes, navalles, escopinyes, cloïsses i musclos)

Els Nostres "Crancs"

Bou de mar preparat (unitat) 24,00€

La nostra passió, el Mar

Sardines a l'all picant (5 unitats) 16,00€
Calamare a la planxa amb all i julivert 19,40€
Orada de ració a la sal o al forn 20,40€
Salmó a la taronja, mango saltat i papaia 22,40€
Lluç del Nord a la planxa amb fregit d'all, bitxo i vinagre de Xerès 14,80€ 24,80€
Filet de tonyina de l'Ametlla de Mar, samfaina tradicional catalana 25,40€
Llom de bacallà en salsa de formatge Idiazábal, espinacs frescs i reducció de Pedro Ximénez 26,40€
Llom de bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau 26,40€
Rap a la marinera 28,50€
Suquet de Rap amb patates 28,50€
Sarsuela de la Barceloneta (Rap, Lluç, Escamarlà, Gamba, Cloïsses, Musclos i Llagostí) (per compartir) 40,50€
Graellada de peix i marisc (Rap, Lluç, Orada, Escamarlà, Gamba, Calamar, Navalla i Musclos) (per compartir) 45,00€

Els sabors de la Terra

Cangreburger (hamburguesa per tornar-se boig) 16,40€
Tripes amb xoriço i cigrons 18,00€
Entrecot de vedella amb patates baby rostides 19,50€
Daus de filet a l'all amb patates fregides i pebrotets de Padrón 24,50€
Filet de vedella, verduretes baby, patates rostides i salsa Oporto 28,50€

Per els més dolços...

Fruita Variada de Temporada 5,75€
Crema Catalana cremada amb carquinyoli 5,75€
Pastís de formatge cuita al forn amb fruites del bosc i el seu cruixent 6,75€
Milfulls de crema caramel·litzat amb gelat de torró 6,75€
Tiramisú artesà amb crema de cafè 6,75€
Granissat de maduixa amb Marc de cava (Waikiki) 6,75€
Coulant de xocolata amb sorbet de llimona y gingebre 6,75€
Tatin de poma amb gelat de llet "ahumada" 6,75€
Gelats Artesans (xocolata negra amb festuc, vainilla, llimona amb llima i gingebre, torró) 6,75€