

## ***La cuisine traditionnelle***

### ***Manger pour être de bonne humeur***

#### ***À partager***

	½ Portion	Portion
Pain de coca Folgueroles à la tomate		3,50€
Croquettes de jambon maison (4 ou 8 unités)	9,60€	16,50€
Croquettes de fruits de mer maison (4 ou 8 unités)	9,60€	16,50€
Croquettes de riz noir avec aïoli au miel et lard ibérique (4 ou 8 unités)	10,50€	17,50€
Moules à la marinère		15,50€
Petits poissons frits "Morralla"	9,40€	15,90€
Beignets de morue	9,60€	16,50€
Filets d'Anchois de Cantabrie (3 ou 6 pièces)	9,60€	16,50€
Calamars à la romaine sauce tartare	11,90€	19,95€
Coques de las Rias de Galice, vapeur ou grillées	11,90€	19,95€
Couteaux grillés		19,95€
Jambon ibérique de bellota Gran Reserva coupé au couteau	15,00€	25,00€
Fromage artisanal de brebis Payoyo	6,50€	10,50€
Poulpe de la côte galicienne avec « cachelos » et paprika de La Vera	16,50€	27,50€
Palourdes galiciennes en sauce marinara (8 unités)		34,10€
"Closcada Loca" (palourdes de Galice, coques des Rías et moules à la vapeur)		34,10€

#### ***Commencer à manger***

Sardines marinées d'El Cangrejo Loco (4 unités)		12,00€
Gazpacho andalou et crudités de légumes		12,50€
Salade d'été. Laitue fraîche, tomate, thon, carotte, olives, oignon nouveau, asperges blanches et concombre		12,50€
Soupe de poisson de roche	8,60€	13,80€
Esqueixada de morue (salade froide à la morue), tomates cerise rôties et olives Kalamata		14,50€
Spaghettis aux fruits de mer		18,50€
Saumon mariné à l'aneth et son caviar		18,50€
Tartare de saumon, sorbet mangue et piparra		18,50€
La tomate. Tomates de saison à la ventrèche de thon		19,00€
Tartare de thon, guacamole et jalapeños		24,50€

#### ***Notre riz (minimum 2 pers.)***

Paella aux légumes de saison	20,50€/per
Fideuà de la Barceloneta (vermicelles aux fruits de mer)	22,50€/per
Paella aux fruits de mer « del Senyoret » (à la mode catalane)	24,50€/per
Riz noir avec Seiches et Palourdes	24,50€/per
Paella au poulet fermier et légumes	24,50€/per
Marmite de morue	25,50€/per
Riz catalan (poisson, fruits de mer et poulet)	25,50€/per
Paella aux fruits de mer et poisson	27,90€/per
Paella ou Marmite de Homard	39,00€/per

Nous cuisinons uniquement du riz de la variété Bomba, cultivé dans le Parc Naturel du Delta de l'Èbre.  
Tous nos plats de riz sont pour 2 personnes minimum. Prix par personne.

## ***Plateau de l'Amiral***

Plateau de Fruits de Mer Grillés (fruits de mer importés) 85,50€/per  
(1/2 Homard, Langoustines, Grosses Crevettes, Crevettes, Couteaux, Moules, Coques et Clovisses)

## ***Nos "Crabes"***

Tourteau « Buey de Mar » préparé (unité) 24,00€

## ***Notre passion, la Mer***

Sardines à l'ail épicé (5 unités) 16,00€  
Calamars grillés à l'ail et au persil 19,40€  
Daurade (pièce de ration) au Sel ou au Four 20,40€  
Saumon orange, mangue sautée et papaye 22,40€  
Merlan du Nord grillé avec ail sauté, piment et vinaigre de Xérès 14,80€ 24,80€  
Filet de thon de l'Ametlla de Mar, « sanfaina » traditionnelle catalane 25,40€  
Longe de morue à la sauce au fromage Idiazábal, épinards frais et réduction Pedro Ximénez 26,40€  
Longe de morue grillée aux haricots de Santa Pau 26,40€  
Lotte à la Marinière 28,50€  
Fricassée de Lotte aux pommes de terre "Suquet" 28,50€  
Zarzuela de la Barceloneta (Lotte, Merlu, Crevette norvégienne, Crevette, Palourdes, Moules et Crevette) (à partager) 40,50€  
Poissons et fruits de mer grillés (Lotte, Merlu, Dorade, Langoustine, Crevette, Calamar, Couteau et Moules) (à partager) 45,00€

## ***Les saveurs de la Terre***

« Cangreburger » (hamburger fou) 16,40€  
Tripes au chorizo et pois chiches 18,00€  
Entrecôte de veau et pommes grenailles rôties 19,50€  
Cubes de filet à l'ail avec frites et poivrons Padrón 24,50€  
Filet de veau, petits légumes, pommes de terre rôties et sauce au porto 28,50€

## ***Pour les plus doux...***

Fruits de saison variés 5,75€  
Crème catalane brûlée avec « carquiñoli » 5,75€  
Cheesecake au four aux fruits des bois et son croustillant 6,75€  
Millefeuille à la crème caramélisée avec glace au nougat 6,75€  
Tiramisu artisanal à la crème de café 6,75€  
Slushie aux fraises au Marc de cava (Waikiki) 6,75€  
Coulant de chocolat au sorbet citron et gingembre 6,75€  
Tatin de pommes et glace au lait fumé 6,75€  
Glace artisanale (chocolat noir à la pistache, vanille, citron au citron vert et gingembre, nougat) 6,75€