

***I nostri sapori di sempre***  
***I nostri piatti per il buon umore***

### ***Da mangiare in compagnia***

	½ porzione	Porzione intera
Pan di focaccia di Folgueroles con pomodorini pendolino		3,50€
Crocchette della casa al prosciutto (4 od 8 unità)	9,60€	16,50€
Crocchette della casa ai frutti di mare (4 od 8 unità)	9,60€	16,50€
Crocchette di riso nero con salsa alioli al miele e pancetta iberica (4 o 8 unità)	10,50€	17,50€
Cozze alla marinara		15,50€
Pesciolino fritto stile "Moralla"	9,40€	15,90€
Frittelle di baccalà	9,60€	16,50€
Filetto di acciughe della Cantabria (3 o 6 unità)	9,60€	16,50€
Calamari alla romana con salsa tartara	11,90€	19,95€
Vongole delle Rías Gallegas al vapore o alla piastra	11,90€	19,95€
Cannolicchi alla piastra		19,95€
Prosciutto iberico di ghianda Bellota Gran Riserva tagliato al momento	15,00€	25,00€
Formaggio di pecora Payoyo artigianale	6,50€	10,50€
Polpo delle coste galiziane con patate lesse e peperoncino Pimentón de la Vera	16,50€	27,50€
Vongole della Galizia in salsa marinara (8 unità)		34,10€
"Closcada Loca" (vongole della Galizia, vongole delle Rías Gallegas e cozze)		34,10€

### ***Per cominciare a mangiare***

Sardine in sottaceto di El Cangrejo loco (4 unità)		12,00€
Gazpacho andaluso e crudité di verdure		12,50€
Insalata estiva. Lattuga fresca, pomodoro, tonno, carote, olive, cipolla tenera, asparagi bianchi e cetriolo		12,50€
Brodo di pesce di roccia	8,60€	13,80€
Insalata di baccalà "esqueixada" con pomodori ciliegini arrostiti e olive Kalamata		14,50€
Spaghetti ai frutti di mare		18,50€
Salmone marinato all'aneto con il proprio caviale		18,50€
Tartare di salmone, mango e sorbetto di peperoncini piparra		18,50€
Il Pomodoro. Pomodori di stagione con ventresca di tonno bianco		19,00€
Tartare di tonno, guacamole e peperoncini jalapeños		24,50€

### ***Il nostro riso (minimo 2 persone)***

Paella alle verdure	20,50€/per
Fideuà della Barceloneta	22,50€/per
Paella di mare "Senyoret"	24,50€/per
Risotto nero con seppie e vongole	24,50€/per
Paella di pollo ruspante e verdure	24,50€/per
Brodoso di baccalà	25,50€/per
Riso alla catalana (pesce, frutti di mare e pollo)	25,50€/per
Paella con pesce e frutti di mare	27,90€/per
Paella o brodoso all'astice	39,00€/per

Cuciniamo esclusivamente riso della varietà bomba, coltivato nel Parco naturale del Delta dell'Ebro. Cuciniamo tutti i nostri piatti di riso per 2 persone come minimo. Il prezzo si intende a persona.

## ***La pirofila dell'Ammiraglio***

Frutti di mare alla piastra (crostacei importati) 85,50€/per  
(1/2 astice, scampi, gamberi, gamberi, cannolicchi, vongole e cozze)

## ***I nostri "granchi"***

Granciporro atlantico con guarnizione (unità) 24,00€

## ***La nostra passione, il Mare***

Sardine in aglio piccante (5 unità) 16,00€  
Calamari grigliati con aglio e prezzemolo 19,40€  
Orata intera al forno o al sale 20,40€  
Salmone all'arancia, mango saltato e papaya 22,40€  
Nasello del Nord grigliato con aglio fritto, peperoncino e aceto di Jerez 14,80€ 24,80€  
Filetto di tonno di Ametlla de Mar con la tradizionale sanfaina catalana 25,40€  
Lombo di baccalà in salsa al formaggio Idiazábal, spinaci freschi e riduzione di Pedro Ximénez 26,40€  
Lombo di baccalà in forno in teglia con fagioli di Santa Pau 26,40€  
Coda di rospo alla Marinara 28,50€  
Stufato di coda di rospo "Suquet" con patate 28,50€  
Zarzuela de la Barceloneta (coda di rospo, nasello, scampi, gamberoni, vongole, cozze e gamberetti) (da condividere) 40,50€  
Grigliata di pesce e frutti di mare (coda di rospo, nasello, orata, scampi, gamberoni, calamari, cannolicchi e cozze) (da condividere) 45,00€

## ***I sapori della Terra***

Cangreburger (hamburger pazzesco) 16,40€  
Trippa con chorizo e ceci 18,00€  
Bistecca di manzo con patatine arrostate 19,50€  
Controfiletto all'aglio in dadini con patatine fritte e peperoni del Padrón 24,50€  
Filetto di vitello, verdure, patate arrosto e salsa al porto 28,50€

## ***Per i più dolci...***

Varietà di frutta di stagione 5,75€  
Crema catalana bruciata con "carquiñoli" 5,75€  
Cheesecake al forno con frutti di bosco e croccantini 6,75€  
Sfoglia di crema caramellata con gelato al torrone 6,75€  
Tiramisù artigianale con crema al caffè 6,75€  
Granita alla fragola con vinacce di cava (Waikiki) 6,75€  
Coulant al cioccolato con sorbetto al limone e allo zenzero 6,75€  
Tatin di mele con gelato al latte affumicato 6,75€  
Gelati artigianali (cioccolato nero con pistacchio, vaniglia, limone con lime e zenzero, torrone) 6,75€