

**EL CANGREJO LOCO ELS DESITJA
UN BON NADAL!**

Per compartir

Ració

Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar	3,50€
Musclos a la marinera o a la planxa	17,50€
Filet d'anxoves del Cantàbric (6 unitats)	18,50€
Croquetes casolanes de pernil ibèric (8 unitats)	18,50€
Croquetes casolanes de marisc (8 unitats)	18,50€
Bunyols de bacallà	20,50€
Calamars a la romana acompanyats amb salsa tàrtara	22,50€
Pernil Ibèric de gla gran Reserva tallat a ganivet	28,00€
Pop de les costes de Galícia amb "cachelos" i pimentó de la vera	29,50€

Per començar a menjar

Amanida tèbia de formatge de cabra, cabdells, poma rostida y vinagreta de blat de moro fregit	16,50€
Sopa de peix de roca amb crostons Rouille	18,00€
Salmó marinat a l'anet amb el seu propi caviar	20,50€
Tartar de salmó, mango i vinagreta de taronja a la mostassa	22,50€
Esqueixada de bacallà, tomàquets cherry rostits i olives de Kalamata	24,00€
Tartar de tonyina amb cremós d'alvocat i ous d'arenga fumats	26,50€

Els sabors de la Terra

Entrecot de vedella amb patates baby rostides	24,00€
Filet de vedella de Girona, verdures baby, patates rostides i salsa Oporto	33,00€
"Chuletón" de bou a la brasa (mínim 2 pers.)	76,00€/Kg

Els Nostres Arrossos (mínim 2 pers.)

Ració

Arròs negre amb sípia i cloïsses	26,50€/per
Paella de pollastre de corral i verdures	26,50€/per
Arròs a la Catalana (peix, marisc i pollastre)	28,50€/per
Paella de Peix i Mariscs	30,50€/per
Arròs caldós de Llamàntol (o paella)	40,00€/per

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

La nostra passió, el Mar

Lluç del Nord a la planxa amb fregit d'alls, bitxo i vinagre de Xerès	27,80€
Filet de tonyina de l'Ametlla de Mar, samfaina tradicional catalana	28,40€
Llom de bacallà en salsa de formatge Idiazábal, espinacs frescs i reducció de Pedro Ximénez	27,40€
Llom de bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau	27,40€
Rap a la marinera	31,50€
Suquet de Rap amb patates	31,50€
Suprema de Llobarro salvatge al forn o a la planxa	40,00€
Sarsuela de la Barceloneta (Rap, Lluç, Escamarlà, Gamba, Cloïsses, Musclos i Llagostí)	52,00€
Graellada de peix i marisc (Rap, Lluç, Orada, Escamarlà, Gamba, Calamar, Navalla i Musclos)	52,00€

Peix salvatge de Llotja

A la sal, al forn, estil Orio o planxa	98,00€/Kg
Orada, Llobarro, Llenguado, Besuc i Turbot	

Pregunteu pel peix que ens ha arribat avui al nostre equip de sala. Us recomanem que us deixeu assessorar per escollir el tipus i mida que millor s'adapti a les vostres preferències.

Si us plau, Tingueu present que els peixos es serveixen sencers.

Mariscs

Ració

Ostra Guillaardeau n°3 al natural (unitat)	5,50€/un.
Camaronns cuits (100 gr.)	20,00€
Escopinyes de las Rías al vapor o a la planxa	21,95€
Navalles a la planxa	21,95€
Cargol punxenc (300 gr.)	23,20€
Escamarlans a l'estil Ferrol (350 gr.)	36,00€
Cloïsses de Galicia en salsa marinera	36,10€
"Closcada Loca" (cloïsses gallegues, escopinyes de las Rías i musclos)	36,10€
Percebes cuits (200 gr.)	60,00€
Centolla gallega	65,00€/kg
Bou de mar (segons pes)	36,00€/Kg
Llamàntol del Cantàbric (cuit o planxa) (segons pes)	114,00€/Kg
Llagosta del Mediterrani (cuita o planxa) (segons pes)	180,00€/Kg

Plàtera de l'Almirall

Mariscada a la planxa (marisc d'importació) (1/2 Llamàntol, escamarlans, llagostins, gambes, navalles, escopinyes, cloïsses i musclos)	105,00€/per
---	-------------

Plateau Mediterrani

Mariscada viva i bullida (1/2 Llamàntol, escamarlans, llagostins, bou de mar, camaronns, cargols punxencs, ostra Guillaardeau i cloïsses vives)	115,00€/per
--	-------------

Mariscada Especial E.C.L.

Entrada: Mariscs vius i bullits (Ostres Guillaardeau, cloïsses, Cargols punxencs, llagostins, camaronns i boques)	125,00€/per
Segon: Mariscs a la planxa (1/2 Llamàntol, gambes, escamarlans, navalles i escopinyes)	

Per els més dolços...

Amanida de fruita de Temporada	7,00€
Crema Catalana cremada amb carquinyoli	7,00€
Granissat de maduixa amb Marc de cava (Waikiki)	7,00€
Gelats Artesans (xocolata negra amb festuc, vainilla, llimona amb llima i gingebre, torró	7,00€
Pastís de formatge cuita al forn amb fruites del bosc i el seu cruixent	8,00€
Milfulls de crema caramel•litzat amb gelat de torró	8,00€
Tiramisú artesà amb crema de cafè	8,00€
Tatin de poma amb gelat de llet "ahumada"	8,00€