

**EL CANGREJO LOCO LES DESEA  
FELIZ NAVIDAD!**

***Para compartir***

Ración

Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar	3,50€
Mejillones a la marinera o a la plancha	17,50€
Filete de anchoas del Cantábrico (6 unidades)	18,50€
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)	18,50€
Croquetas caseras de marisco (8 unidades)	18,50€
Buñuelos de bacalao	20,50€
Calamares a la romana acompañados con salsa tártara	22,50€
Jamón Ibérico de bellota gran Reserva cortado a cuchillo	28,00€
Pulpo de las costas de Galicia con cachelos y pimentón de la Vera	29,50€

***Para empezar a comer***

Ensalada tibia de queso de cabra, cogollos, manzana asada y vinagreta de maíz frito	16,50€
Sopa de pescado de roca con tostas Rouille	18,00€
Salmón marinado al eneldo con su propio caviar	20,50€
Tartar de salmón, mango y vinagreta de naranja a la mostaza	22,50€
Esqueixada de Bacalao, tomates Cherry asados y aceitunas de Kalamata	24,00€
Tartar de atún con cremoso de aguacate y huevas de arenque ahumado	26,50€

***Los sabores de la Tierra***

Entrecot de ternera con patatas baby asadas	24,00€
Solomillo de ternera de Gerona, verduritas baby, patatas asadas y salsa de oporto	33,00€
Chuletón de buey a la brasa (mínimo 2 pers.)	76,00€/Kg

## ***Nuestros Arroces (mínimo 2 pers.)***

Ración

Arroz negro con sepia y almejas	26,50€/per
Paella de pollo de corral y verduras	26,50€/per
Arroz a la Catalana (pescado, marisco y pollo)	28,50€/per
Paella de Pescado y Mariscos	30,50€/per
Arroz caldoso de Bogavante (o paella)	40,00€/per

Solo cocinamos los arroces de la variedad Bomba, cultivados en el Parque natural del Delta del Ebro. Todos nuestros arroces son, como mínimo, para 2 personas. Precio por persona.

## ***Nuestra pasión, el Mar***

Merluza del Norte a la plancha con refrito de ajos, guindilla y vinagre de jerez	27,80€
Filete de Atún de l'Ametlla de Mar, sanfaina tradicional catalana	28,40€
Lomo de bacalao en salsa de queso Idiazábal, espinacas frescas y reducción de Pedro Ximénez	27,40€
Lomo de bacalao a la llauna con judías de Santa Pau	27,40€
Rape a la marinera	31,50€
Suquet de Rape con patatas	31,50€
Suprema de Lubina salvaje al horno o plancha	40,00€
Zarzuela de la Barceloneta (Rape, Merluza, Cigala, Gamba, Almejas, Mejillones y Langostino)	52,00€
Parrillada de pescados y marisco (Rape, Merluza, Dorada, Cigala, Gamba, Calamar, Navaja y Mejillones)	52,00€

## ***Pescado salvaje de Lonja***

A la sal, al horno, estilo Orio o plancha	98,00€/Kg
Dorada, Lubina, Lenguado, Besugo y Rodaballo	

Pregunte por el pescado que nos ha llegado hoy a nuestro equipo de sala. Les recomendamos que se dejen asesorar a fin de escoger el tipo y tamaño que mejor se adapte a sus preferencias.

Por favor, tengan presente que los pescados se sirven enteros.

<b>Mariscos</b>	Ración
Ostra Guillardeau nº3 al natural (unidad)	5,50€/un.
Camarones cocidos (100 gr.)	20,00€
Berberechos de las Rías al vapor o a la plancha	21,95€
Navajas a la plancha	21,95€
Cañailas (300 gr.)	23,20€
Cigalas al estilo Ferrol (350 gr.)	36,00€
Almejas de Galicia en salsa marinera	36,10€
"Closcada Loca" (almejas gallegas, berberechos de la Rías y mejillones)	36,10€
Percebes cocidos (200 gr.)	60,00€
Centolla Gallega	65,00€/Kg
Buey de mar (según peso)	36,00€/Kg
Bogavante del Cantábrico (cocido o plancha) (según peso)	114,00€/Kg
Langosta del Mediterráneo (cocido o plancha) (según peso)	180,00€/Kg

### ***Fuente del Almirante (para compartir)***

---

Mariscada a la plancha (1/2 bogavante, cigalas, langostinos, gambas, navajas, berberechos, almejas y mejillones)	105,00€/per
---	-------------

### ***Plateau Mediterráneo (para compartir)***

---

Mariscada viva y hervida (1/2 bogavante, cigalas, langostinos, buey de mar, camarones, cañailas, ostra Guillardeau y almejas vivas)	115,00€/per
--	-------------

### ***Mariscada Especial E.C.L. (para compartir)***

---

Entrada: Mariscos vivos y hervidos (Ostras Guillardeau, almejas, cañailas, langostinos, camarones y bocas)	125,00€/per
Segundo: Mariscos a la plancha (1/2 bogavante, gambas, cigalas, navajas y berberechos)	

### *Para los más dulces...*

Ensalada de fruta de Temporada	7,00€
Crema Catalana bien quemadita con carquiñoli	7,00€
Granizado de fresa con Marc de cava (Waikiki)	7,00€
Helados Artesanos (chocolate negro con pistacho, vainilla, limón con lima y jengibre, turrón)	7,00€
Tarta de queso cocida al horno con frutas del bosque y su crujiente	8,00€
Hojaldre de crema caramelizado con helado de turrón	8,00€
Tiramisú artesano con crema de café	8,00€
Tatin de manzana con helado de leche ahumada	8,00€