

## EL PICA-PICA | EL PICOTEO

Chandon Garden Spritz	8,00€
"Sevillanos" amb maionesa de llima   "Sevillanos" con mayonesa de lima	16,50€
Amanida russa mediterrània trufada   Ensaladilla rusa mediterránea trufada	14,50€
Bunyols de bacallà amb allioli d'allis rostits	14,50€
Buñuelos de bacalao con alioli de ajos asados	
Croquetes cruixents i casolanes de peix i marisc	14,00€
Croquetas crujientes y caseras de pescado y marisco	
Croquetes casolanes cremoses de txuletó madurat de raça Frisona	14,50€
Croquetas caseras cremosas de chuletón madurado de raza Frisona	
Pernil ibèric de gla   Jamón ibérico de bellota	22,50€
Pa de coca torrat amb tomàquet   Pan de coca tostado con tomate	4,50€
Musclos del Delta de l'Ebre a la brasa amb herbes cítriques i vi de taronja	15,60€
Mejillones Del delta del Ebro a la brasa con hierbas cítricas y vino de naranja	
Terrina de vedella, foie i festuc a l'estil Santi Santamaria	15,10€
Terrina de ternera, foie i pistacho al estilo Santi Santamaria	

## ELS CARPACCIOS I TÀRTARS

### LOS CARPACCIOS Y TARTARES

Carpaccio de gamba acevitxada amb maionesa de safrà i terra de la seva pell	16,50€
Carpaccio de gamba acevichada con mayonesa de azafrán y tierra de su piel	
Tàrtar de maduixot i tomàquet cor de bou amb mascarpon	14,90€
Tartar de fresón y tomate corazón de buey con mascarpone	
Tàrtar de salmó amb mango i poma Granny Smith	17,75€
Tartar de salmón con mango y manzana Granny Smith	
Boles de panipuri cruixents del nostre steak tàrtar amb mostassa antiga i rave raifort	17,60€
Bolas panipuri crujientes de nuestro steak tartar con mostaza antigua y rábano raifort	

## LES AMANIDES DE VERDURES

### ECOLÒGIQUES I ELS NOSTRES OUS

### LAS ENSALADAS DE VERDURAS

### ECOLÓGICAS Y NUESTROS HUEVOS

Amanida Cèsar amb ou ecològic a baixa temperatura, anxova de l'Escala, parmesà i pollastre	16,20€
Ensalada César con huevo ecológico a baja temperatura, anchoa de la Escala, parmesano y pollo	
El tomàquet cor de bou amb adobats i arbequines	14,90€
El tomate corazón de buey con encurtidos y arbequinas	
La nostra graellada de verdures ecològiques cuinades al Jospèr amb salsa romesco	17,50€
Nuestra parrillada de verduras ecológicas cocinadas al Jospèr con salsa romesco	
Ous de pagès trencats amb patates i pernil ibèric de gla	17,10€
Huevos de payés rotos con patatas y jamón ibérico de bellota	

Servei de pa massa mare amb oli i sal: 2,20€/pp | Servicio de pan masa madre con aceite y sal: 2,20€/pp

## ELS ARROSSOS | LOS ARROCES (Mínim dues persones | Mínimo dos personas)

Paella marinera de peix i marisc	23,90€/pp
Paella marinera de pescado y marisco	
Paella de popets i carxofes   Paella de pulpos y alcachofas	23,90€/pp
Arròs de foto: Arròs melós d'ànec i foie amb pebrots del Padró	26,90€/pp
Arroz de foto: Arroz meloso de pato y foie con pimientos del Padrón	
El nostre arròs negre amb allioli d'allis rostits	23,60€/pp
Nuestro arroz negro con alioli de ajos asados	
Arròs de verdures ecològiques amb romesco	22,60€/pp
Arroz de verduritas ecológicas con romesco	
Arròs de llamàntol a la marinera   Arroz de bogavante a la marinera	42,00€/pp
Fideuà de sípia i gambes   Fideuá de sepia y gambas	23,50€/pp
Llamàntol a la formenterenga amb patates casolanes i ous ferrats	38,00€/pp
Bogavante a la formenterenga con patatas caseras y huevos fritos	

## ELS ESPECIALS DEL XEF | LOS ESPECIALES DEL CHEF

Pop Rei XL al Jospèr amb parmentier de patata vermella i negre amb chimichurri d'algues	27,75€
Pulpo Rey XL al Jospèr con parmentier de patata roja y negra con chimichurri de algas	
Tomàquet cor de bou a la brasa d'alzina amb oli d'oliva verge extra	16,50€
Tomate corazón de buey a la brasa de encina con aceite de oliva virgen extra	
Bacallà de l'Abadia confitat en oli de carbó amb allioli d'allis rostits i emulsió de pebrots del piquillo	23,95€
Bacalao de la Abadia confitado en aceite de carbón con alioli de ajos asados y emulsión de pimientos del piquillo	
Garrí amb chutney de poma i mil fulles de patates	21,90€
Cochinillo con chutney de manzana y mil hojas de patatas	

## EL COR DE LA NOSTRA CUINA A LA BRASA D'ALZINA

### EL CORAZÓN DE NUESTRA COCINA A LA BRASA DE ENCINA

Pregunta pels productes frescos fora de carta  
Pregunta por los productos frescos fuera de carta

### PEIX SENCER DE LA LLOTJA | PESCADO ENTERO DE LA LONJA

(Mínim dues persones | Mínimo dos personas)

Turbot, Llobarro, Rap   Rodaballo, Lubina, Rape	Preu s/m   Precio s/m
CARN FRESCA I MADURADA   CARNE FRESCA Y MADURADA	
Txuletó de vedella raça Frisona (aprox. 1kg.)	82,00€/kg
Chuletón de ternera raza Frisona (aprox. 1kg.)	
Filet de vedella descansada de Girona	26,75€
Solomillo de ternera descansada de Girona	
Pollastre "picantón" marinat   Pollo picantón marinado	18,50€
Costelles de cabrit   Costillas de cabrito	24,00€
Mariscada fresca per encàrrec 24h.   Mariscada fresca por encargo 24h.	