

PARA PICAR Y COMPARTIR

Todo es fresco del día

	1/2 Ración	Ración
Ostra gallega viva (1 pieza)	4€	
Mejillones al vapor con lima	8€	12€
Navajitas a la leña con olivada y piñones	12€	16€
Berberechos al vapor con aceite de cilantro	9€	14€
Gambas de Palamós a la leña	16€	28€
Cigalas de la costa a la leña	17€	29€
Buñuelos de lomo de bacalao	8€	12€
Boquerones rebozados	7€	10€
Sardinas de la Lonja de la Barceloneta a la leña	7€	13€
Pescadito frito (según mercado)	7€	12€
Calamares a la andaluza	14€	18€
Anchoas 000 del Cantábrico	12€	19€
Patatas bravas del Marítim	6€	
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota	6€	8€
Croquetas caseras de pescado y marisco	9€	13€
Alcachofas fritas	7€	10€
Pulpo a la leña con patatas confitadas y "pimentón de la Vera"		18€
Bombones de foie	7€	12€
Jamón ibérico de bellota	14€	18€
Pica-pica del Marítim (berberechos, mejillones, calamares, bravas, pescadito frito)		19€
Festival frío de marisco (buey de mar, ostras, gambas, langostinos, cigalas, almejas, berberechos, mejillones)		60€
Pan de coca tostado con tomate		2€

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada César con pollo a la leña y picatostes	7€
Ensalada de tomate de temporada con ventresca y cebolleta	9€
Ensalada de la huerta con espárragos y bonito del Cantábrico	8€
Ensalada de espinacas frescas con queso de cabra, frambuesas y frutos secos	9€
Ensalada de bogavante y gamba roja	22€
Huevos de payés estrellados con patatas fritas y jamón ibérico de bellota	9€
Sopa de pescado y marisco	9€
Tartar de atún de Barbate con aguacate	16€
Verduras a la plancha con aceite de oliva virgen	9€

CARNES A LA LEÑA

Hamburguesa de ternera de Nebraska	16€
Entrecot "dry aged" de ternera frisona	21€
Solomillo de buey	23€
Steak tartar de solomillo de buey	20€

iva incluido

ARROCES

¡El arroz es sagrado para nosotros!
Por eso solo utilizamos el "bomba" que nos traen del Delta del Ebro o de Pals

Paella del Marítim de pescado y marisco	23€
Arroz a banda con caldo de cigalas de la costa	19€
Arroz DO "Calasparra" con verduras	19€
Arroz negro con sepia	18€
Fideuá con gambas	21€
Arroz caldoso de bogavante	28€

MARISCOS

Vieiras a la leña, al romero	22€
Buey de mar cocido con agua de mar	25€
Gambas de Palamós a la leña	28€
Cigalas de la costa a la leña	29€
Patatas de Cangrejo Real a la leña	33€
Bogavante nacional a la leña (pieza entera)	39€
Langosta a la leña (pieza entera)	48€
"La gran Mariscada del Marítim" (bogavante nacional, zamburriñas, gambas, langostinos, cigalas, navajas, almejas, berberechos, mejillones)	96€

PESCADOS A LA LEÑA

Especialidad

Nuestros pescados están hechos a la brasa de leña de encina,
con un chorrito de nuestro aceite de romero quemado

Sardinas de la Lonja de la Barceloneta a la leña	13€
Rape de costa a la leña (pieza entera)	22€
Lomo de atún de Barbate a la leña con patatas confitadas	23€
Lenguado del Mediterráneo a la leña (pieza entera)	24€
Corte de rodaballo de pieza grande a la leña	26€
Corte de lubina de pieza grande a la leña	29€
Parrillada de pescado y marisco	28€
Pulpo a la leña con patatas confitadas y "pimentón de la Vera"	18€
Corte de merluza de palangre a la donostiarra con aceite, ajo y guindilla	19€
Zarzuela de pescado y marisco de la Barceloneta	25€

Algunos de nuestros pescados podemos elaborarlos también al horno,
a la manera tradicional, con patatas cortadas finas,
cebolla, tomate, aceite, sal y pimienta. Natural y muy sabroso

iva incluido