

PER PICAR I COMPARTIR

Tot és fresc del dia

	1/2 Ració	Ració
Ostra gallega viva (1 peça)	4€	
Musclos al vapor amb llima	8€	12€
Navalletes a la llenya amb olivada i pinyons	12€	16€
Escopinyes al vapor amb oli de coriandre	9€	14€
Gambes de Palamós a la llenya	16€	28€
Escamarlans de la costa a la llenya	17€	29€
Bunyols de morro de bacallà	8€	12€
Seitons arrebossats	7€	10€
Sardines de la Llotja de la Barceloneta a la llenya	7€	13€
Peixet fregit (segons mercat)	7€	12€
Calamars a l'andalusa	14€	18€
Anxoves 000 del Cantàbric	12€	19€
Patates braves del Marítim	6€	
Croquetes casolanes de pernil ibèric de gla	6€	8€
Croquetes casolanes de peix i marisc	9€	13€
Carxofes fregides	7€	10€
Pop a la llenya amb patates confitades i "pimentón de la Vera"		18€
Bombons de foie	7€	12€
Pernil ibèric de gla	14€	18€
Pica pica del Marítim (escopinyes, musclos, calamars, braves, peixet fregit)		19€
Festival fred de marisc (bou de mar, ostres, gambes, llagostins, escamarlans, cloïsses, escopinyes, musclos)		60€
Pa de coca torrat amb tomàquet		2€

AMANIDES I ENTRANTS

Amanida Cèsar amb pollastre a la llenya i crostons	7€
Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca i ceba tendra	9€
Amanida de l'hort amb espàrrecs i bonítol del cantàbric	8€
Amanida d'espínacs frescos amb formatge de cabra, gerds i fruits secs	9€
Amanida de llamàntol i gamba vermella	22€
Ous de pagès estrellats amb patates fregides i pernil ibèric de gla	9€
Sopa de peix i marisc	9€
Tartar de tonyina de “Barbate” amb alvocat	16€
Verdures a la graella amb oli d'oliva verge	9€

CARNS A LA LLENYA

Hamburguesa de vedella de Nebraska	16€
Entrecot “dry aged” de vedella frisona	21€
Filet de bou	23€
Steak tartar de filet de bou	20€

iva inclòs

ARROSSOS

L'arròs és sagrat per a nosaltres!
Per això només utilitzem el “bomba” que ens porten del Delta de l'Ebre o de Pals

Paella del Marítim de peix i marisc	23€
Arròs a banda amb fumet d'escamarlans de la costa	19€
Arròs DO "Calasparra" amb verdures	19€
Arròs negre amb sípia	18€
Rossejat de fideus trempats amb gambes	21€
Arròs caldós de llamàntol	28€

MARISCOS

Vieires a la llenya, al romaní	22€
Bou de mar bullit amb aigua de mar	25€
Gambes de Palamós a la llenya	28€
Escamarlans de la costa a la llenya	29€
Potes de Cranc Reial a la llenya	33€
Llamàntol nacional a la llenya (peça sencera)	39€
Llagosta a la llenya (peça sencera)	48€
"La gran Mariscada del Marítim" (llamàntol nacional, zamburinyes, gambes, llagostins, escamarlans, navalles, cloïsses, escopinyes, musclos)	96€

PEIXOS A LA LLENYA

Especialitat

Els nostres peixos són fets a la brasa de llenya d'alzina, amb un raig del nostre oli de romaní cremat

Sardines de la Llotja de la Barceloneta a la llenya	13€
Rapet de costa a la llenya (peça sencera)	22€
Llom de tonyina de "Barbate" a la llenya amb patates confitades	23€
Llenguado del Mediterrani a la llenya (peça sencera)	24€
Tall de turbot de peça gran a la llenya	26€
Tall de llobarro de peça gran a la llenya	29€
Graellada de peix i marisc	28€
Pop a la llenya amb patates confitades i "pimentón de la Vera"	18€
Tall de lluç de palangre a la donostiarra amb oli, all i bitxo	19€
Sarsuela de peix i marisc de la Barceloneta	25€

Alguns dels nostres peixos els podem també elaborar al forn, a la manera tradicional, amb patates tallades fines, amb ceba, tomàquet, oli, sal i pebre. Natural i molt saborós

iva inclòs