

TEL  
TAG  
LUT  
GUT

Suplements - terrassa 1,20€ pp / servei de pa 1,20€ pp  
Tots els preus tenen un 10% d'IVA inclòs

## Qui som?

Som un equip de romàntics, cuiners i cambrers, amb l'il·lusió de fer-vos gaudir d'una bona estona entaulats a casa nostra.

## Que oferim?

Estem compromesos amb el nostre territori i creiem en la seva gent.

Vetllem per la biodiversitat i la continuïtat de les espècies, per respecte a les generacions venideres.

## Num 06

Deixem la cullera al calaix, que us portem la cuina fresca de l'estiu. Escabetxos, marinats i coccions molt curtes, enciams, herbes, verdures i fruites. A les nits, el carro de marisc, ...a pes i fet com us vingui més de gust. Vins blancs, rosats i caves... i els negres joves amb punt de fred.

...l'oreneta ja ha vingut, ja tenim l'estiu damunt...

# Tapes per a compartir

Seitons marinats	8,00
Musclos del terreny al vapor	7,00
Peixet fregit	8,00
Composició d'enciams amb verat fumat, poma acida i fruits secs, vinagreta de taronja	6,50
Amanida de seitons marinats amb maduixes i vermut especiat	8,50
Amanida de bacallà amb romesco i arbequines	8,50
Amanida de llamantol amb una suau mahonesa de la seva propia cascara confitada	14,00
Bombó cruixent de guatlla amb un toc oriental	9,50
Cloïses a la cavera	12,00
Llangostins petits de La Cala saltejats	12,00
Popets de Tarragona estofats al vi ranci i pebrots de romesco amb all confitat	12,00

color blau: plats km 0

Puntxençs a la llauna amb oli de julivert i farigola 12,00

Escabetx especial de peix de roca amb verduretes de temporada 12,50

## Els peixos i calderetes

Caldereta de llamàntol al estil menorqui\* 21,00

Romesco de rap 19,50

Corvall al forn sobre patata enmascarada amb un refregit d'all a l'estil "Orio"

Suprema de lluç en un fondo de gamba vermella de Tarragona 16,00

\*minim 2 persones, preus individuals

# Els arrosos

## Els melosos

Arròs mariner	16,00
Arròs mariner de nècores	16,00
Arròs mariner de llamàntol*	21,00
Arròs mariner d'escamarlans grans de "la Cala"	18,00
Arròs mariner de gamba vermella de Tarragona	18,00
Arros mariner de crancs de platja	13,50

## Els secs

Arros negre amb sipia i morralets	13,00
Arrossejat a banda amb peix de roca, cloïsses i allioli de safrà de la Conca	15,50
Arros amb sardines	13,00
Arros de bacallà amb allioli gratinat	14,00
Rossejat de fideus amb cloïsses	12,50

color blau: plats km 0

## Els masqueta

Arròs a la masqueta amb pebrots de romesco nanos, cloïsses i pop roquer	16,50
Masqueta amb safrà de la Conca. carbasso i cloïsses	15,50

## Els postres

Cireres i crema amb crustillant d'ametlles	5,00
Crema catalana amb romaní	4,50
"Xurrapadeta" de Santa Tecla	5,00
Mousse de formatge fresc i xocolata blanca amb citrics i sorbet de codony	6,00
Coulant de xocolata amarga amb cireres confitades i gelat de vainilla	6,00
Pijama reemember	6,00

\*minim 2 persones, preus individuals

