

PARA PICAR Y COMPARTIR

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	4,20
Jamón ibérico de bellota	26
Anchoas del Cantábrico Selección Especial (6 filetes) pan de coca y tomate	17,50
Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico	2,90 /u
Buñuelos de bacalao (6 unidades)	16
Gambas al ajillo (con o sin guindilla)	17
Calamares a la romana	19
Pulpo a la gallega	19
Navajas gallegas a la plancha	17,50
Mejillones de roca al vapor	13
Mejillones de roca a la marinera	15
Las patatas bravas de "Casa Vilella"	11
(almendras, bacon, cebollino, salsa brava, alioli)	

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada brotes tiernos, melocotón de vinya, queso parmesano y frutos secos	14,50
Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla y aceitunas Kalamata	15,50
Burratina con berenjena asada, pesto de pistacho y tomates confitados	16
"Esqueixada" de bacalao	16
Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de mostaza	17,50
Gazpacho de melocotón de l'Ordal, perlas de mozzarella y aceite de albahaca	15

ENTRANTES CALIENTES

Berenjena ahumada y glaseada con miso y miel de caña, tzatziki y papadum	13,50
Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco	16,50
Huevos fritos de corral con patatas y morcilla de Burgos	13,50
Canelones tradicionales	16

**Trabajamos con panes ecológicos de larga fermentación con masa madre de harina de espelta recién molida, procedentes de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera). Precio: 1'80€ p/p. (por favor, avísenos si no lo desea).*

ARROCES Y PASTA

Espaguetis con guiso de calamar y gambas	21
Fideuá con almejas y alioli (mín. 2 personas)	21,50 /p.p.
Arroz meloso de montaña con costilla de cerdo, setas y butifarra negra (mín. 2 personas)	23 /p.p.
Arroz negro de sepia y calamar con rape y gambitas (mín. 2 personas)	22,50 /p.p.
Paella a la marinera (mín. 2 personas)	23 /p.p.
Arroz caldoso marinero (mín. 2 personas)	24 /p.p.

LA PESCA TRADICIONAL

Tartar de atún rojo con aguacate	22
Corvina a la plancha con verduritas de temporada	23,50
Corvina a la donostiarra con patatas panadera y cebolla	23,50
Bacalao a "la llauna" con alubias de Santa Pau	24,50
Lubina salvaje al horno, patatas panadera y cebolla (opcional a la Donostiarra)	30
Rape guisado en suquet, con almejas, patatas y gamba roja	27

LAS CARNES

Callos tradicionales con "cap i pota"	17,50
Picantón asado con salchichas	20
Rabo de toro al vino tinto	23
Cordero meloso a la catalana con patatas al romero y zanahorias asadas	26
Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y chalotas glaseadas	26
Solomillo de vaca gallega, pimientos del piquillo confitados y gratén de patata	30
Entrecot de vaca gallega madurada con gratén de patata y pimientos de Padrón	28

**Trabajamos con panes ecológicos de larga fermentación con masa madre de harina de espelta recién molida, procedentes de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera). Precio: 1'80€ p/p. (por favor, avísenos si no lo desea).*