

# Para Picar

Patatas chips Rubio – 4,00 €

Aceitunas Chupadedos – 3,80 €

Filetes de anchoa extra de Santoña "SanFilippo"  
con arboquinas y almendras saladas (5 unidades) – 18,00 €

Matrimonio de anchoas "SanFilippo"  
y boquerones marinados en casa – 17,50 €

Ostras francesas de Marennes selección  
spéciale Daniel Sorlut – 5,90 € / unidad

# Para Compartir

Paleta de jamón Joselito 100% ibérico (80 g) – 25,00 €

Chips de alcachofa – 16,50 €

Croquetas de pollo asado (6 unidades) – 14,00 €

Croquetas de jamón Joselito 100% ibérico  
(6 unidades) – 15,50 €

Mini croquetas de gamba roja (8 unidades) – 14,50 €

Mini croquetas de ceps (8 unidades) – 13,50 €

Calamares a la andaluza – 19,50 €

Pan de coca de Can Bertran  
con tomate y aceite de oliva virgen extra – 4,20 €

# Entrantes

Xatonada de bacalao con salsa romesco – 13,50 €

Ensalada "Cop de puny" con tomate del Maresme,  
cebolla y ventresca de atún Peñita – 14,50 €

Burrata di Bufala D.O.P. Puglia  
con tomate y sardina ahumada – 18,00 €

Carpaccio de corvina marinada en casa,  
veiras y vinagreta de cítricos – 23,50 €

Tartar de atún rojo del Mediterráneo  
con aguacate – 22,50 €

Almejas gallegas a la marinera – 21,50 €

Mejillones al vapor con aroma de romero – 13,50 €

Mejillones a la marinera – 14,50 €

# Carnes

Steak tartar de solomillo de vaca vieja  
con yema de huevo inyectada – 26,00 €

Canelón de asado de ternera, cerdo y pollo  
con bechamel trufada – 18,50 €

Costillas de cordero de Aragón  
con patatas fritas – 27,00 €

Solomillo de ternera de Girona a la brasa  
con patatas fritas – 27,00 €

Chuletón de vaca vieja  
madurada 30 días – 90,00 € / kg

# Arroces y Fideuá

Arroz mínimo para 2 personas (precio por persona) y un máximo  
de 2 variedades por mesa, incluyendo fideuá. Todos nuestros arroces  
están elaborados con la variedad "Bomba del Delta, Molí del Rrafalet"

Arroz "La Donzella" con gambas,  
cigalas y calamarcitos – 25,00 €

Arroz seco de verduras de temporada – 19,50 €

Arroz del señorito con rape,  
mejillones y cola de gambón – 24,00 €

Fideuá de rape y cigalas  
con mejillones y almejas – 23,00 €

Arroz negro con calamares a la andaluza  
y pimientos del padrón – 23,00 €

Arroz caldoso de bogavante azul  
del Cantábrico – 36,00 €

# Pescados

Morro de bacalao gratinado con alioli  
y pimiento del piquillo – 24,50 €

Medallones de rape a la plancha  
con verduras o patatas al tomillo – 28,00 €

Pata de pulpo de Sant Carles de la Ràpita  
a la brasa sobre parmentier de patata – 27,00 €

Rodaballo a la brasa con verduras  
o patatas al tomillo – 29,00 €

**Pieza entera de pescado fresco hecha al horno de carbón  
con guarnición de verduras y patatas al tomillo:**

- Lubina – 68,00 € / Kg
- Rodaballo – 79,00 € / kg
- Gallo de Sant Pedro – 88,00 € / kg

# Extras

Pan *Barrot* artesano de Can Bertran – 3,90 €

Patatas al tomillo – 6,00 €

Verduras al horno – 6,00 €

Patatas fritas – 6,00 €

Salsa alioli, mayonesa y/o kétchup – 1,50 €

Salsa de Oporto – 2,50 €

**Por motivos logísticos de servicio, no se aceptan pagos  
por separado en mesas de más de 6 comensales**

**10% IVA incluido**

## Alérgenos

- |  |   |
|--|---|
|  <b>Crustáceos</b>    |  <b>Apio</b>       |
|  <b>Sésamo</b>        |  <b>Cacahuets</b>  |
|  <b>Fruitos Secos</b> |  <b>Lacteos</b>    |
|  <b>Gluten</b>        |  <b>Sulfitos</b>   |
|  <b>Huevo</b>         |  <b>Soja</b>       |
|  <b>Pescado</b>       |  <b>Altramuces</b> |
|  <b>Moluscos</b>      |  <b>Setas</b>      |
|  <b>Mostaza</b>       |   |

