

### DEGUSTACIONS ESTRELLA DE LA CASA DE 1, 2 o 3 MOSSEGADES

<i>Crema de llamàntol</i>	10,00€
<i>La nostra ostra elèctrica amb flor de Sichuan</i>	12,00€
<i>La nostra garota de mar amb llagostí, gamba vermella i escuma dels seus coralls</i>	14,00€
<i>Brioix amb mouse de foie, pernil ibèric i ceba caramel·litzada clàssica</i>	16,00€

### COSES CRUES, COSES FINES, PRODUCTE FRESC I SABROS

<i>6 ostres al natural, molt gel, llimona i llima</i>	36,00€
<i>Carpaccio de gamba vermella amb caviar premium d'esturió de Sarrión de regal</i>	28,00€
<i>Carpaccio de llagostins de La Ràpita i foie d'ànec; tribut a la Terra del Delta</i>	28,50€
<i>Tàrtar de rap de Cambrils amb anguila fumada i el seu ou ferrat que mai falla</i>	30,00€
<i>Tàrtar de tonyina vermella; probablement dels millors que hagi provat i si el vols amb caviar...</i>	30,00€ 48,00€
<i>Tàrtar de vaca vella madurada 45 dies i si li vols afegir-hi caviar...</i>	32,00€ 48,00€

### ENTRANTS DES DELS INICIS, AL 1966, FINS ARA

<i>Musclos a la planxa des de 1966</i>	14,00€
<i>"Lo Canyon de Delta" o navalles de platja</i>	18,00€
<i>Cargols a la llauna com els de Lleida però aquests són de mar i punxencs</i>	22,00€
<i>Ortigues de mar i si les vols caviar...</i>	24,00€ 36,00€
<i>Calamar de potera de Cambrils a l'Andalusa</i>	26,00€
<i>El mateix calamar saltejat amb ceba caramel·litzada com ho feia el pare</i>	28,00€
<i>Escamarlanets de platja flambejats amb conyac i allets</i>	28,00€
<i>Llenguets a la Bilbaína amb ou de corral</i>	28,00€
<i>Llagostins amb rovellons</i>	32,00€
<i>Pop i papada amb tupinambour, albergínia a la flama i alguns cruixents</i>	32,00€
<i>Cloïssa de carril Gallega a la planxa o al vi blanc i si la vols amb caviar...</i>	32,00€ 48,00€
<i>Escamarlans oberts; un caprici que no et deixarà indiferent</i>	44,00€
<i>Llamàntol nacional a la planxa</i>	48,00€

### AMANIDES PER MENJAR MÉS LIGHT I AL MATEIX TEMPS GAUDIR

<i>De tomàquets de temporada variats de l'hort ecològic</i>	16,00€
<i>Un clàssic que s'està perdent: El cóctel de llagostins i la seva salsa rosa secreta</i>	22,00€

### PRINCIPALS, PROTAGONISTES I LLEGENDES

*Es suggereix que els arrossos, olles i cassoles siguin com a mínim per a dos persones, tot compartit sempre està més bo.*

<i>Fideus rossos amb bivalves</i>	22,00€
<i>Els mateixos fideus igual de rossos però amb llamàntol...</i>	38,00€
<i>Arròs negre melós amb llagostins sense feina i allioli suau</i>	24,00€
<i>Un arròs melós de cigaltes de platja; tradicional a més no poder</i>	26,00€
<i>El nostre arròs estrella des del 2000: Melós d'eriçó i gamba vermella amb cloïssa de carril</i>	34,00€
<i>Arròs caldós de llamàntol</i>	38,00€

### EL MATEIX ROLLO D'ABANS PERÒ AMB PEIXOS I CARNES

<i>Rap a la planxa</i>	26,00€
<i>Rap a la marinera</i>	32,00€
<i>Suquet de peix</i>	38,00€
<i>Sarsuela</i>	42,00€
<i>Rèmol (mínim 2 racions)</i>	34,00€
<i>Gall de Sant Pere</i>	36,00€
<i>Virrei</i>	40,00€
<i>Escórpora</i>	38,00€
<i>Llenguado</i>	32,00€

### SI VOLS GAUDIR AMB MARISC FRESC...

<i>Mariscada individual</i>	85,00€
<i>Mariscada per a 2 persones</i>	125,00€

### I SI T'AGRADEN LES CARNES...

<i>Lingot de "codillo" com el fa el Joan</i>	18,00€
<i>Caneló de Carrillera amb salsa espanyola, picada catalana i Tikka Masala. Quin viatge!</i>	26,00€
<i>Txuleta de 500gr de vaca vella madurada; inoblidable sabor. Només la fem poc feta</i>	48,00€

### SI ETS UN APASSIONAT DEL CAVIAR: GAUDEIX-LO O COMBINA'L!

<i>Llauna de caviar premium 30 gr</i>	150,00€
---------------------------------------	---------

