

### DEGUSTACIONES ESTRELLA DE LA CASA DE 1, 2 o 3 BOCADOS

<i>Crema de bogavante</i>	10,00€
<i>Nuestra ostra eléctrica con flor de Sichuán</i>	12,00€
<i>Nuestro erizo de mar con langostino, gamba roja y espuma de sus corales</i>	14,00€
<i>Brioche con mouse de foie, jamón ibérico y cebolla caramelizada clásica</i>	16,00€

### COSAS CRUDAS, COSAS FINAS, PRODUCTAZO FRESCO Y SABROSO

<i>6 ostras al natural, mucho hielo, limón y lima</i>	36,00€
<i>Carpaccio de gamba roja con caviar premium de esturión de Sarrion de regalo</i>	28,00€
<i>Carpaccio de langostinos de La Ràpita y foie de pato; tributo a la Terra del Delta</i>	28,50€
<i>Tartar de rape de Cambrils con anguila ahumada y su huevo frito que nunca falla</i>	30,00€
<i>Tartar de atún rojo; posiblemente de los mejores que hayas probado y si lo quieres con caviar...</i>	30,00€ 48,00€
<i>Tartar de vaca vieja madurada 45 días y si le quieres añadirle caviar...</i>	32,00€ 48,00€

### ENTRANTES DESDE LOS INICIOS, EN 1966, HASTA AHORA

<i>Mejilones a la plancha desde 1966</i>	14,00€
<i>"Lo Canyut de Delta" o navajitas de playa</i>	18,00€
<i>Caracoles a la llauna como los de Lleida pero estos son de mar y con pinchos</i>	22,00€
<i>Ortigas de mar</i>	24,00€
<i>y si las quieres con caviar...</i>	36,00€
<i>Calamar de potera de Cambrils a la Andaluza</i>	26,00€
<i>El mismo calamar salteado con cebolla caramelizada como lo hacía papá</i>	28,00€
<i>Cigalitas de playa flambeadas con coñac y ajitos</i>	28,00€
<i>Lengüeta a la Bilbaína con huevo de corral</i>	28,00€
<i>Langostinos con robellones</i>	32,00€
<i>Pulpo y papada con tupinambour, berenjena a la llama y algunos crujientes</i>	32,00€
<i>Almeja de carril Gallega a la plancha o al vino blanco</i>	32,00€
<i>y si la quieres con caviar...</i>	48,00€
<i>Cigalas abiertas; un capricho que no te dejará indiferente</i>	44,00€
<i>Bogavante nacional a la plancha</i>	48,00€

### ENSALADAS PARA COMER MÁS LIGHT Y AL MISMO TIEMPO DISFRUTAR

<i>De tomates de temporada variados del huerto ecológico</i>	16,00€
<i>Un clásico que se está perdiendo: El cocktail de langostinos y nuestra salsa rosa secreta</i>	22,00€

### PRINCIPALES, PROTAGONISTAS Y LEYENDAS

*Sugerimos que los arroces, ollas y cazuelas sean como mínimo para 2 personas, todo compartido siempre está más bueno.*

<i>Fideos "rossos" con bivalvos</i>	22,00€
<i>Los mismos fideos igual de "rossos" pero con bogavante...</i>	38,00€
<i>Arroz negro meloso con langostinos sin trabajo y alioli suave</i>	24,00€
<i>Un arroz meloso de cigalitas de playa; tradicional a más no poder</i>	26,00€
<i>Nuestro arroz estrella desde el 2000: Meloso de erizo y gamba roja con almeja de carril</i>	34,00€
<i>Arroz caldoso de bogavante</i>	38,00€

### EL MISMO ROLLO DE ANTES PERO CON PESCADOS

<i>Rape a la plancha</i>	26,00€
<i>Rape a la marinera</i>	32,00€
<i>Suquet de pescado</i>	38,00€
<i>Zarzuela</i>	42,00€
<i>Rodaballo</i>	34,00€
<i>Gallo de San Pedro</i>	36,00€
<i>Virrey</i>	40,00€
<i>Escórpora</i>	38,00€
<i>Lenguado</i>	32,00€

### SI QUIERES DISFRUTAR CON MARISCO FRESCO...

<i>Mariscada individual</i>	85,00€
<i>Mariscada para 2 personas</i>	125,00€

### Y TE GUSTAN LAS CARNES...

<i>Lingote de codillo como lo hace el Joan</i>	18,00€
<i>Canelón de Carrillera con salsa española, picada catalana y Tikka Masala. ¡Vaya viaje!</i>	26,00€
<i>Txuleta de 500gr de vaca vieja madurada; inolvidable sabor. Solo la hacemos poco hecha</i>	48,00€

### SI ERES UN APASIONADO DEL CAVIAR: ¡DISFRÚTALO O COMBINALO!

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

