



TRAGAMAR

Para compartir

Calamares a la andaluza (<i>nacionales</i>).....	20,00
Croquetas Adrià	12,00
Patatas Buthán	15,00
└ (<i>media ración</i>)	8,00
Nuestras bravas	10,00
Gambas de Pálamos	S/M
Mejillones al vapor con hierbas	14,50
Anchoas del Cantábrico 00 (<i>6 filetes</i>).....	17,50
Porras de bacalao con tártara - y tomate picante	15,00
Ortigas rebozadas	20,00
Coca de Llanerres tostada con tomate	6,00

Entrantes

Ensalada verde, verde	10,50
Burrata con tomates y pistachos	15,00
Alcachofas con velo Ibérico	14,50
Sepia con sobrasada	16,00
└ (<i>media ración</i>)	9,50
Platillo de sepietas, alcachofa, huevo frito ...	20,00

Arroces

② (min. 2 pers. P.P.)

Paella del señorito ②	
└ Gambas, calamares y mejillones.....	23,00
Arroz negro ②	22,00
Cazuela de arroz caldoso de pescado - y marisco ②	21,00
Cazuela de arroz meloso de bogavante ② ...	25,00

Pescados

Sardinas a la plancha	13,00
Parpatana de atún con chimichurri	25,50
Tartar de atún	23,00
Pulpo a la brasa con parmentier de kimchi - y velo ibérico	25,00
Pescado salvaje al horno, a la sal o frito (<i>ver pizarra</i>)	S/M

Carnes

Hamburguesa madurada con queso, pepini- llo, pan de brioche y patatas fritas	17,50
Entrecot de Girona madurado - con patatas fritas (<i>500g</i>)	30,00

Los Caseros

Crema catalana	7,00
Recuit de Fonteta	7,50
Tarta de queso con gorgonzola	7,50
Brownie de chocolate con helado - de avellana	7,50
Trufas de Mezcal con Mezcal	7,50
Helados	6,50
└ Chocolate	
└ Avellana	
└ Vainilla	
└ Sorbete de limón	