



LA NOSTRA CARTA

ENTRANTS I PER PICAR

	1/2 RACIÓ	1 RACIÓ		1/2 RACIÓ	1 RACIÓ
Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de bonitol, ceba i anxoves <i>Ensalada de tomate Raf con ventresca de bonito, cebolla y anchoas</i>	9,35	13,90	Cargols <i>Caracoles</i>	8,90	15,50
Amanida de llagostins i salmó <i>Ensalada de langostinos y salmón</i>	9,35	12,90	Bunyols de bacallà <i>Buñuelos de bacalao</i>		1,80 (unitat)
Amanida de burrata amb tomàquet i pernil Ibèric <i>Ensalada de burrata con tomate y jamón Ibérico</i>		13,90	Croquetes casolanes <i>Croquetas caseras de carne</i>		1,75 (unitat)
Plat Fantasma (esqueixada, escalibada i pernil) <i>Bacalao desmigado (pimientos, cebolla, aceitunas, tomate y jamón)</i>	9,35	13,75	Croquetes de peix i marisc <i>Croquetas de pescado y marisco</i>		1,95 (unitat)
Graellada de verdures <i>Parrillada de verduras</i>		10,50	Cruixent de formatge Brie amb confitura de maduixa <i>Crujiente de queso Brie con confitura de fresa</i>	6,60	11,90
Torrada amb alloli, escalivada i anxoves <i>Tostada con alioli, pimientos y anchoas</i>	7,20	11,90	Peixet fregit <i>Pescadito frito</i>		9,50
Tartars de tonyina i salmó amb guacamole <i>Tartares de atún y salmón con guacamole</i>		13,70	Xips d'albergínia amb formatge de cabra i mel <i>Xips de berenjena con queso de cabra y miel</i>		9,20
Patates cabrejades amb ou i pernil <i>Patatas cabreadas con huevo y jamón</i>	6,75	10,75	Calamars a la romana <i>Calamares a la romana</i>	8,80	15,50
Pissarra de pernil Ibèric <i>Pizarra de jamón Ibérico</i>	11,55	18,90	Saltat de xipirons amb favetes i bolets <i>Salteado de chipirones con habitas y setas</i>		16,90
Encenalls de foie amb confitura de gards <i>Virutas de foie con confitura de frambuesas</i>	11,55	18,55	Saltat de sípia amb cigrons i botifarra negra <i>Salteado de sepia con garbanzos y butifarra negra</i>		17,50
Canelons de llamàntol amb crema de ceps <i>Canelones de bogavante con crema de ceps</i>		16,90	Eriçó de mar farçit al forn <i>Erizo relleno al horno</i>		3,95 (unitat)
Pop al carbó amb sal volcànica <i>Pulpo al carbón con sal volcánica</i>	11,55	18,50	“Zamburiña” al forn amb ceba i pernil <i>Zamburiña al horno con cebolla y jamón</i>		3,75 (unitat)
Torrada de pa amb tomàquet <i>Tostada de pan con tomate</i>		0,65	Musclos al vi blanc <i>Mejillones al vino blanco</i>		10,50
Pa sense gluten <i>Pan sin gluten</i>		1,20	Musclos a la brasa <i>Mejillones a la brasa</i>		10,50
			Tellines i escopinyes al vi blanc <i>Tellinas y berberechos al vino blanco</i>		15,50

PEIX I MARISC

	1/2 RACIÓ	1 RACIÓ		1/2 RACIÓ	1 RACIÓ
Rap a la planxa a l'estil Santurce <i>Rape a la plancha al estilo Santurce</i>	12,50	22,90	Escamarlanets saltejats amb ceba confitada <i>Cigalitas salteadas con cebolla confitada</i>		15,50
Suquet de rap <i>Guisado de rape al estilo pescador</i>	12,50	23,90	Turbot a la planxa <i>Rodaballo a la plancha</i>		22,80
Llobarro salvatge a l'estil Santurce <i>Lubina salvaje al estilo Santurce</i>		22,90	Turbot al forn <i>Rodaballo al horno</i>		22,80
Orada al forn <i>Dorada al horno</i>		17,60	Tonyina marinada amb salsa oriental a la pedra <i>Atún marinado en salsa oriental a la piedra</i>		19,50
Orada a la sal <i>Dorada a la sal</i>		17,60			

BACALLÀ

	1/2 RACIÓ	1 RACIÓ		1/2 RACIÓ	1 RACIÓ
Bacallà cruixent amb ceba caramel·litzada <i>Bacalao crujiente con cebolla caramelizada</i>	11,50	18,40	Bacallà amb crema Roquefort <i>Bacalao con crema Roquefort</i>	11,50	18,40
Bacallà a la "Llauna" <i>Bacalao con ajos fritos y pimentón</i>	11,50	18,40	Bacallà amb fons de crema d'escalivada amb formatge gratinat <i>Bacalao con fondo de crema de escalibada con queso gratinado</i>	11,90	18,90
Bacallà Rocxi <i>Bacalao Rocxi</i>	11,50	18,40	Bacallà amb fons de crema d'escalivada i cruixent d'alls tendres <i>Bacalao con fondo de crema escalibada y crujiente de ajos tiernos</i>	11,90	18,90
Bacallà amb crema d'alls tendres <i>Bacalao con crema de ajos tiernos</i>	11,50	18,40	Bacallà amb fons de confitura de tomàquet i foie <i>Bacalao con fondo de confitura de tomate y foie</i>		19,50
Bacallà amb crema de ceps <i>Bacalao con crema de setas</i>	11,50	18,40	Degustació de bacallà <i>Degustación de bacalao</i>		18,90
Bacallà amb crema d'ametlla <i>Bacalao con crema de almendra</i>	11,50	18,40			

ARROSSOS

Arròs melós amb gambes, ceps i carxofes <i>Arroz meloso con gambas, setas y alcachofas</i>	19,60	Arròs a Banda <i>Arroz con sepia</i>	13,90
Arròs a la marinera <i>Arroz con mariscos</i>	17,90	Arròs amb llagostins, bolets i botifarra <i>Arroz con langostinos, setas y butifarra</i>	18,55
Arròs "Perelada" <i>Arroz con mariscos pelados y guisantes</i>	19,70	Arròs caldós amb cigales i cloïsses <i>Arroz caldoso con cigalas y almejas</i>	21,50
Arròs amb llamàntol <i>Arroz con bogavante</i>	20,80	Arròs de muntanya amb ploma Ibèrica <i>Arroz de montaña con pluma Ibérica</i>	15,50
Arròs negre amb sèpia i cloïsses <i>Arroz con sepia, almejas y tinta de calamar</i>	15,90	Fideuà amb escamarlanets <i>Fideuà con cigalitas</i>	15,90

CARNS I LLOSES

	1/2 RACIÓ	1 RACIÓ		1/2 RACIÓ	1 RACIÓ
Entrecot de vedella a la brasa <i>Entrecot de ternera a la brasa</i>	11,65	17,45	Cabrit a la brasa <i>Cabrito a la brasa</i>	10,90	16,95
Entrecot de vedella amb salsa a escollir: Pebre, roquefort, ametlla, mostassa o ceps <i>Entrecot de ternera con salsa a escoger: pimienta, Roquefort, almendra, mostaza o setas</i>	11,95	17,95	Peus farcits de bolets i foie amb salsa de figues <i>Pies rellenos de setas y foie con salsa de higos</i>		15,20
Filet de vedella a la brasa <i>Solomillo de ternera a la brasa</i>	11,95	19,95	Entrecot de vedella a la llosa <i>Entrecot de ternera a la piedra</i>		17,50
Filet de vedella amb salsa a escollir: Pebre, roquefort, ametlla, mostassa o ceps <i>Solomillo de ternera con salsa a escoger: pimienta, Roquefort, almendra, mostaza o setas</i>	12,60	20,30	Filet de vedella a la llosa <i>Solomillo de ternera a la piedra</i>	12,60	20,80
Filet de vedella a l'Oporto <i>Solomillo de ternera al Oporto</i>	12,75	20,30	Estruç a la llosa <i>Avestruz a la piedra</i>	11,90	19,20
Filet de vedella a la sal <i>Solomillo de ternera a la sal</i>	12,75	19,80	Magret d'ànec a la llosa <i>Magret de pato a la piedra</i>	9,90	16,45
Filet de vedella amb pernil de Jabugo <i>Solomillo de ternera con jamón de Jabugo</i>	12,75	20,80	Bifé argentí a la llosa <i>Bifé argentino a la piedra</i>	11,90	19,60
Filet de vedella amb confitura de ceba i formatge Camembert <i>Solomillo de ternera con confitura de cebolla y queso Camembert</i>	12,75	20,30	Entrecot de Nebraska a la llosa <i>Entrecot de Nebraska a la piedra</i>	15,90	28,90
			Ploma Ibèrica a la llosa <i>Pluma Ibérica a la piedra</i>		16,90

PLATS VEGANS

Amanida d'estiu <i>Ensalada de verano</i>	8,50	Arròs de verdures <i>Arroz de verduras</i>	12,90
Hummus amb torradetes <i>Hummus con tostaditas</i>	7,90	Hamburguesa vegana amb guarnició <i>Hamburguesa vegana con guarnición</i>	10,90

AL·LÈRGENS



@elracodelcargol Comparteix la teva experiència!
¡Comparte tu experiencia!