

PARA DISTRAERNOS

* JAMON DE JABUGO 5 J. R. CARVAJAL	21.90
* ALMEJAS EN SALSA VERDE	20.90
* PULPO A FEIRA	12.10
* CALAMARCITOS A LA ANDALUZA	10.90
* BERBERECHOS AL VAPOR	11.80
* CROQUETAS DE PESCADO	8.90
* GAMBAS AL AJILLO	21.90
* ALCACHOFAS REBOZADAS	9.30
* PERLAS DE FOIE CON PIÑONES SOBRE UN NIDO DE COMPOTA DE MANZANA Y ALMIBAR DE MODENA	15.95

PARA EMPEZAR

FRIOS

CALIENTES

* ENSALADA VERDE	8.90	* SOPA DE PESCADORES	10.90
* " XATO " DE SITGES	9.80	* CREMA DE " CEPES " EN DOS TEXTU- RAS	8.90
* ENSALADA TIBIA DE ATUN A LA PLANXA	12.70	* " TRINXAT " (COL)	9.90
* ENSALADA DE MOZZARELLA DE BUFALA CON TOMATE ESCALDADO Y ACEITE DE ALBAHACA	9.80	* RISOTTO DE FRUTOS DE MAR	9.90
* CARPACCIO DE RAPE Y TRUCHA CON SU CAVIAR Y PIMIENTA ROSA	12.70	* RAVIOLIS DE SETAS CON SALSA DE FOIE	10.90

PARA DOS PERSONAS

* ARROZ NEGRO	15.75
* FIDEUA CON CIGALITAS Y ALMEJAS	15.50
* PAELLA MARINERA	15.75
* CALDOSO DE BOGAVANTE (250 gr. PP.)	21.90
* ARROZ DE "CEPS" CON AJOS TIERNOS Y PUERROS	15.75
* ARROZ DE PULPITOS CON VERDURITAS Y SETAS	15.75
* CALDERETA DE BOGAVANTE	22.10

DE LA MAR

SIN CARCASA

CON CARCASA

* SUPREMA DE MERLUZA CRUJIENTE CON RATATOUILLE	19.80	* SOPA DE PESCADORES	10.90
* LENGUADO CON SALSA DE CEBOLLO	24.90	* " TRINXAT " (COL)	9.90
* RAPE AL HORNO CON PATATA CONFITADA	22.80	* RISOTTO DE FRUTOS DE MAR	9.90
* DORADA AL HORNO	18.10	* RAVIOLIS DE SETAS CON SALSA DE FOIE	10.90

CARNES

* FOIE FRESCO CON MERMELADA DE HIGOS Y ARROZ SALVAJE	23.20
* SOLOMILLO DE TERNERA AL CAFÉ DE PARIS	19.90
* ENTRECOTE DE TERNERA CON REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ	19.20
* COCHINILLO CONFITADO EN SU JUGO	16.50