

Menus

Menú de tapes (mínim 2 persones)

Per a picar:

Musclos al vapor, patates braves, mandonguilles, croquetes, calamars a la romana, assortit de formatges, postres del dia, beguda de la casa i cafè.

Preu: 20,00 € per persona

Amanides

Amanida verda a l'estil clàssic - C.V	7,50 €
Amanida tèbia de confit de pato, pinyons, reducció de vinagre de mòdena i foie	10,00 €
Amanida tèbia amb formatge de cabra gratinat i ametlles ronyoses - C.V	10,00 €

Entrants

Canyuts a la planxa	16,00 €
Anguila vera a l'all i pebre, l'anguila prové de l'angula, és un peix típic que creix a les Badies, a les Basses, al Canal vell, a l'Encanyissada i l'Alfacada del Delta de l'Ebre. - C.C	13,00 €
Assortit d'embotits ibèrics i formatges amb pa en tomata - C.C	14,00 €
Caragols a la llauna - C.C	14,00 €
Cruixent, farcit d'ous remenats, gamba roja i xampinyons del temps	14,00 €

Carns

Filet de vedella a la brasa	15,00 €
Mitjana de vedella a la brasa	15,00 €

Peixos

Abadejo dessalat amb reducció de vi d'anous. Seguint la tradició, recollim les anous la nit de Sant Joan i la maceració dura set setmanes C.C	16,00 €
Abadejo dessalat gratinat a l'allioli de mel i frígola C.C	16,00 €

Arrossos

 fets amb Arròs D.O.P. del Delta de l'Ebre (mínim 2 persones)

Pitança d'arròs caldós del mar de l'Ebre C.C	15,00 € p/pers.
Paella d'arròs amb peix i marisc C.C	14,00 € p/pers.

Disposem d'aliments dietètics per a celíacs

C.V. : Cuina Vegetariana / C.C. : Cuina Tradicional Catalana . IVA 7% inclòs