



Cullereta de tonyina vermella en sashimi amb guacamole i kikos  
Cucharita de atún rojo en sashimi con guacamole y quicos  
2.90€ unitat

Tàrtar de tonyina vermella amb avocat i ceba tendra  
Tártar de atún rojo con aguacate y cebolla tierna  
(1/2 rac.) 13.90€ (1 rac.) 22.75€

Bunyol de bacallà  
Buñuelo de bacalao  
2.50€ unitat

Croqueta de pernil ibèric de gla  
Croqueta de jamón ibérico de bellota  
2.00€ unitat

Croqueta de gambes vermelles  
Croqueta de gambas rojas  
2.50€ unitat

Fritura de peixets de costa, a la andalussa  
Fritura de pescaditos a la andaluza  
11.50€

Patates braves "Coloma"  
Patatas bravas "Coloma"  
5.50€ rac.

Escalivada amb filets de sardines fumades  
Escalibada con filetes de sardinas ahumadas  
(1/2 rac.) 8.10€ (1 rac.) 13.50€

Tempura" de verdures amb llagostins i soia  
"Tempura" de verduras con langostinos y salsa de soja  
11.50€ rac.

"Rabes" de calamar fresc, fregit a la andalusa  
Rabas de calamar fresco, frito a la andaluza  
(1/2 rac.) 7.95€ (1 rac.) 13.50€

Anelles de calamar cruixents  
Aros de calamar crujientes  
(1/2 rac.) 10.00€ (1 rac.) 16.80€

Musclos al vapor, o marinera o salsa **cremosa** de vi blanc  
Mejillones al vapor, o marinera o salsa **cremosa** de vino blanco  
(1/2 rac.) 5.70€ (1 rac.) 9.50€

Muntadet de foie-gras d'ànec, planxa  
Montadito de foie-gras de pato, plancha  
6.00€ unitat

Muntadet de bacallà i pebrot de Padrón  
Montadito de bacalao y pimiento de Padrón  
5.00€ unitat

**"Es molt possible que els nostres plats portin algun tipus d'al·lèrgens comuns"  
Si vostè es al·lèrgic a algun d'ells, digueu-ho**

[ IVA inclòs ]      5% increment terrassa

Crema de carbassa, amb xips i ou escalfat trufat  
Crema de calabaza con chips y huevo poché trufado  
9.50 € rac.

Sopa de peix i marisc, estil bullabesa  
Sopa de pescado y marisco, estilo bullabesa  
12.50€

Amanida de enciams BIO, tomàquets divins, ceba tendra i ventresca de tonyina  
Ensalada de lechugas Bio, tomates divinos, cebolla tierna y ventresca de atún  
(1/2 rac.) 6.95€ (1 rac.) 11.55€

Amanida de gambes amb avocat, cors de margalló i vinagreta **cremosa** de llima i mostassa  
Ensalada de gambas con aguacate, palmitos y vinagreta **cremosa** de lima y mostaza  
13.50€ rac.

Amanida de gorgonzola, pera i nous caramel·litzades  
Ensalada de gorgonzola, pera i nueces caramelizadas  
10.00€ rac.

Xatonada de Vilanova amb anxova, tonyina, bacallà i romesco  
Xatonada de Vilanova con anchoa, atún, bacalao y romesco  
12.50€ rac.

Rossinyols saltats, amb ceps i foie  
Rebozuelos salteados con boletus y foie  
17.50€ rac.

Rigattone amb pollastre, salsitxes, foie i bolets  
Rigattone con pollo, salchichas, foie y setas  
12.50€ rac.

Caneló de peix, gambes i verdures amb salsa d'escamarlans  
Canelón de pescado, gambas y verduras con salsa de cigalas  
14.60€ rac.

Ous corral, trencats amb patates i encenalls d'espalla Ibèrica de gla D.O. Huelva  
Huevos camperos, estrellados, patatas y virutas de paleta Ibérica de bellota D.O. Huelva  
(1/2 rac.) 7,80€ (1 rac.) 12.95€

## LES CARNS

Cassoleta de botifarra de Girona i peus de porc  
Cazuelita de butifarra de Girona y pies de cerdo  
12.50€ rac.

Hamburguesa de bou a la planxa 250 gr.  
Hamburguesa de buey a la plancha 250 gr.  
12.50€ rac.

Secret de porc ibèric planxa amb escalivada i patates reixa  
Secreto de cerdo iberico con escalibada y patatas reja  
16.50€ rac.

Tagliatta de vedella dels Pirineus amb parmesà, ruca i oli de tòfona  
Tagliatta de ternera de los Pirineos con parmesano, rucola y aceite trufado  
22.00€ rac.

Filet de vedella planxa, o amb salsa de Foie, o Cafè Paris, o Pebre, o Roquefort  
Solomillo de ternera plancha o con salsa de Foie, Café Paris, Pimienta o Roquefort  
24.75€ rac.

**"Es possible que els nostres plats portin algun tipus d'al·lèrgens comuns"**  
Si vostè es al·lèrgic a algun d'ells, digueu-ho  
[ IVA inclòs ] 5% increment terrassa

## PEIXOS I BACALLÀ

Tataki de tonyina vermella amb maionesa de wasabi i tàrtar de tomàquet amb alfàbrega  
"Tataki" de atún rojo con mayonesa de wasabi y tartar de tomate con albaháca  
24.50€ / rac.

Calamars de platja, saltats amb ceba i tomàquet  
Calamares de playa, salteados con cebolla y, tomate  
16.50€ / rac.

Salmó fresc planxa amb lleuger curry vermell i arròs basmati  
Salmón fresco plancha con ligero curry rojo y arroz basmati  
18.00€ / rac.

Salmó fresc embolicat amb pasta brik y salsa de gorgozola  
Salmón fresco embuelto en pasta brik y salsa de gorgonzola  
18.00€ / rac.

Suquet de rap amb patates i cloïsses  
Suquet de rape con patatas y almejas  
25.50€ / rac.

Suprema de lluç al cava Coloma amb cloïses, ó al forn, ó estil Orio ...  
Suprema de merluza al cava Coloma o al horno, ó estilo Orio ...  
18.00€ / rac.

Llom de bacallà gratinat amb mussolina d'alls tendres i tomàquet confitat  
Lomo de bacalao gratinado con "mousselina" de ajos tiernos y tomate confitado  
24.00€ / rac..

**Tot el nostre peix pot ser a la planxa o al vapor, si vostè ho prefereix.**

## ARROSSOS I FIDEUÀ

Paella marinera a l'estil dels pescadors  
Paella marinera al estilo de los pescadores  
19.50€ / rac.

Arròs de bacallà i verdures de temporada  
Arróz de bacalao y verduras de temporada  
19.50€ / rac.

Arròs a banda amb sipionets i carxofes  
Arroz a banda con sepietas y alcachofas  
19.50€ / rac.

Arròs melós de nècores  
Arroz meloso de nécoras  
20.50€ / rac.

Arròs negre amb sípia, acompanyat d'allioli negat  
Arroz negro con sepia, acompañado de allioli suave  
19.50€ / rac.

Fideuà de sípia i cloïsses  
Fideuá de sepia y almejas  
19.00€ / rac.

**Tots els arrossos, son mínim per a dos persones**  
**"Es possible que els nostres plats portin algun tipus d'al·lèrgens comuns"**  
Si vostè es al·lèrgic a algun d'ells, digueu-ho

