

# MENÚ 1951 - 41,95 €

MÍNIM 2 MENÚS A RAÓ D'UN MENÚ PER COMENSAL

## PRIMERS PLATS

- AMANIDA DE GAMBES AMB MANGO I MARACUÀ <sup>1,3,8</sup>
- TARTAR DE TONYINA BLUEFIN BALEGÓ (+ 1,50 €) <sup>1,7,10,11</sup>
- CROQUETES DE GAMBA VERMELLA <sup>1,2,3,5,7,10,12</sup>
- GAMBA "CRISTAL" CRUIXENT <sup>1,3</sup>
- MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR <sup>13</sup>
- ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB PA AMB TOMÀQUET <sup>1,7</sup>
- CARGOLS DE MAR AMB ROMESCO <sup>1,4,13</sup>
- CALAMARONS A L'ANDALUSA <sup>1,13</sup>
- SÍPIA ESTOFADA AMB XOCOLATA <sup>3,7,10,12,13</sup>
- CALAMARS A LA ROMANA (+2 €) <sup>1,13</sup>
- CARXOFES CONFITADES AMB CLOÏSSES (+3 €) <sup>7,10,12,13</sup>
- LLENGUETA AMB OUS FERRATS (+3 €) <sup>1,7</sup>
- SÍPIETES AMB SALSÀ D'ANXOVES I AMETLLES (+5 €) <sup>4,7,13</sup>
- CARPACCIO DE BACALLÀ AMB TOMÀQUET CHERRY CONFITAT (+3 €) <sup>1,4,7</sup>
- ESCAMARLANETS AMB CEBÀ CONFITADA AL ROM (+3 €) <sup>3,10</sup>
- GAMBETES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT (+4 €) <sup>3,10</sup>
- CLOÏSSES (FINA GALLEGA) A LA MARINERA (+6 €) <sup>1,3,4,7,10,12,13</sup>
- STEAK TÀRTAR DE VEDELLA ECOLÒGICA (+5 €) <sup>1,2,3,6</sup>

## SEGONS PLATS

- (ARROSSOS, FIDEUS I SUQUETS, MÍNIM 2 RACIONS)
- ARRÒS MELÓS DE GALERES <sup>3,4,7,10,12</sup>
- ARRÒS DE BACALLÀ AMB VERDURES <sup>3,7,10,12</sup>
- ARRÒS CALDÓS DE MARISC <sup>3,7,10,12,13</sup>
- CALDERETA DE FIDEUS AMB MARISC <sup>1,3,7,10,12,13</sup>
- FIDEUS DE GAMBA AMB ALLIOLI <sup>1,3,4,5,7,10,12</sup>
- ARRÒS CREMÓS DE CEPES I SECRET IBÈRIC <sup>2</sup>
- ARRÒS A LA CAÇOLA AMB CANSALADA, GARRÍ I "TORREZNOS" (+2,50 €) <sup>1</sup>
- PAELLA MARINERA <sup>3,7,10,12,13</sup>
- ARRÒS NEGRE AMB SEPIONETS (+3,50 €) <sup>3,7,10,12,13</sup>
- ARRÒS DE PESCADORS AMB PEIX DE ROCA (+3,50 €) <sup>3,4,7,10,12</sup>
- ARRÒS D'ESCAMARLANES AMB ROSSINYOLS I CAMAGROCS (+5 €) <sup>3,7,10,12</sup>
- ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL (+5 €) <sup>3,7,10,12,13</sup>
- BACALLÀ CONFITAT AMB MELMELADA DE TOMÀQUET <sup>4,7</sup>
- SUQUET DE CORBALL AMB CRANC BLAU A L'ALL CREMAT (+6 €) <sup>3,7,10,12,13</sup>
- PEIX A LA PLANXA, A LA SAL O A L'ORIO <sup>7</sup>
- (CONSULTAR DISPONIBILITAT I SUPLEMENT)
- POLLASTRE DE PAGÈS AMB ESCAMARLANES <sup>3,4,7,10,12</sup>
- COSTELLETES DE CABRIT ARREBOSSADES <sup>1</sup>
- MANDONGUILLES AMB SÍPIA ESTOFADA AMB XOCOLATA <sup>1,2,3,4,7,10,12,13</sup>

# MENÚ LA BARCA - L'ARROSSEJAT DE CALAFELL - 46,95 €

MÍNIM 2 MENÚS A RAÓ D'UN MENÚ PER COMENSAL

## ARROSSEJAT PESCADOR:

- LA CAÇOLA DE RAP AMB PATATES I ALLIOLI <sup>3,4,5,7,10,12</sup>
- I L'ARRÒS O ELS FIDEUS ROSSEJATS A BANDA <sup>(1),3,4,5,7,10,12</sup>

*L'elaboració de l'Arrossejat, un plat que en realitat en són dos, té l'origen de mans dels pescadors del municipi. Aquests l'elaboraven a les seves barques, per aprofitar el peix que no es venia. Una combinació de rap, congre o mero i patates amb allioli (de primer) que dona lloc a un arròs o uns fideus rossejats (de segon), que combinen perfectament amb la salsa que ha quedat a la caçola del peix.*

# MENÚ CA L'ARDET - LA MARISCADA - 109,95 €

MÍNIM 2 MENÚS A RAÓ D'UN MENÚ PER COMENSAL

- OSTRES AL NATURAL <sup>13</sup>
- CARGOLS DE MAR AMB ROMESCO <sup>1,4,13</sup>
- MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR <sup>13</sup>
- CLOÏSSES GALLEGUES AL VI BLANC <sup>10,13</sup>
- NAVALLES GALLEGUES A LA PLANXA <sup>10,13</sup>
- BOQUES <sup>3</sup>
- ESCAMARLANES DE PLATJA AL VAPOR <sup>3</sup>
- GAMBES DE VILANOVA A LA PLANXA <sup>3</sup>
- LLAMÀNTOL A L'ORIO <sup>1,3,7,10,12</sup>

TOTS ELS MENÚS TENEN INCLÒSES LES POSTRES  
SERVEI DE PA I OLIVES 2 €/PAX --- PREUS AMB IVA INCLÒS  
ELS NÚMERETS EN VERMELL INDIQUEN ELS AL·LÈRGENS  
DETALLATS A LA ÚLTIMA PÀGINA