

## MENÚ 1951 - 39,95 €

MÍNIMO 2 MENÚS A RAZÓN DE UN MENÚ POR COMENSAL

### PRIMEROS PLATOS

- ENSALADA DE GAMBAS CON MANGO Y MARACUYÁ
- TÁRTAR DE ATÚN BLUEFIN BALEGÓ (+ 1,50 €)
- CROQUETAS DE GAMBA ROJA
- GAMBA CRISTAL CRUJIENTE
- MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR
- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
- CAÑAILLAS CON ROMESCO
- CALAMARCITOS A LA ANDALUZA
- CALAMARES A LA ROMANA (+1 €)
- SEPIETAS CON SALSA DE ANCHOAS Y ALMENDRAS (+5 €)
- CARPACCIO DE BACALAO CON TOMATE CHERRY CONFITADO (+3 €)
- LANGOSTINITOS DE CAMBRILS FLAMBEADOS AL RON (+3 €)
- GAMBITAS SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL (+ 4 €)
- ALMEJAS (FINA GALLEGA) A LA MARINERA (+6 €)
- STEAK TÁRTAR DE TERNERA ECOLÓGICA (+5 €)

### SEGUNDOS PLATOS

- (ARROCES, FIDEOS Y SUQUETS, MÍNIMO 2 RACIONES)
- ARROZ MELOSO DE GALERAS
- ARROZ DE BACALAO CON VERDURAS
- ARROZ CALDOSO DE MARISCO
- CALDERETA DE FIDEOS CON MARISCO
- FIDEOS DE GAMBA CON ALLIOLI
- ARROZ CREMOSO DE CEPS Y SECRETO IBÉRICO
- PAELLA MARINERA
- ARROZ NEGRO CON "SEPIONETS" (+3,50 €)
- ARROZ DE PESCADORES CON PESCADO DE ROCA (+3,50 €)
- ARROZ DE CIGALAS CON ROSSINYOLS Y CAMAGROCS (+5 €)
- BACALAO CONFITADO CON MERMELADA DE TOMATE
- SUQUET DE CORVINA CON CANGREJO AZUL AL ALL CREMAT(+6 €)
- PESCADO A LA PLANCHA, A LA SAL O AL ORIO
- (CONSULTAR DISPONIBILIDAD Y SUPLEMENTO)
- COSTILLITAS DE CABRITO REBOZADAS
- ALBÓNDIGAS CON SEPIA ESTOFADA CON CHOCOLATE

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

MÍNIMO 2 MENÚS A RAZÓN DE UN MENÚ POR COMENSAL

### ARROSSEJAT PESCADOR:

- LA CAZUELA DE RAPE CON PATATAS Y ALLIOLI
- Y EL ARROZ O LOS FIDEOS "ROSSEJATS" A BANDA

La elaboración del Arrossejat, un plato que en realidad son dos, tiene su origen de manos de los pescadores del municipio. Éstos lo elaboraban en sus barcas, para aprovechar el pescado que no se vendía. Una combinación de rape, congrio o mero y patatas con allioli (de primero) que da lugar a un arroz o unos fideos "rossejats" (de segundo), que combinan a la perfección con la salsa que ha quedado en la cazuela del pescado.

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

MÍNIMO 2 MENÚS A RAZÓN DE UN MENÚ POR COMENSAL

- OSTRAS AL NATURAL
- CAÑAILLAS CON ROMESCO
- MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR
- ALMEJAS GALLEGAS AL VINO BLANCO
- NAVAJAS GALLEGAS A LA PLANCHA
- BOCAS
- CIGALAS DE PLAYA AL VAPOR
- GAMBAS DE VILANOVA A LA PLANCHA
- BOGAVANTE AL ORIO

TODOS LOS MENÚS TIENEN INCLUIDO EL POSTRE  
SERVICIO DE PAN Y OLIVAS 2 €/PAX

PRECIOS CON IVA INCLUIDO