

Entrants

<i>Pernil ibèric de gla(100gr)</i>	18
<i>Anxoves del cantabric (6 filets)</i>	14
<i>Croquetes de peix (6 unitats)</i>	9
<i>Pop a la gallega</i>	14
<i>Esqueixada de bacallà</i>	13
<i>Amanida de peus de porc i gambes</i>	20
<i>Alvocats amb salmó fumat a la vinagreta de mostaza</i>	17
<i>Amanida tèbia d'escalivada pop,i pa de vidra</i>	14
<i>Sopa de pescador amb fideus fins</i>	9

Arrossos i pastes

<i>Paella de peix (mínim 2 persones)</i>	17
<i>Arròs negre vell papiol (minm 2 persones)</i>	17
<i>Arròs caldós de llamantol (minm 2 personas)</i>	27
<i>Arròs de sipia i espadenyas (minim 2 personas)</i>	27
<i>“Risotto “ de bolets i llagostins</i>	17
<i>Fideus rossejats amb marisc</i>	17
<i>Fideus rossejats a banda</i>	10
<i>Raviolis d'escamarlants al parmesà</i>	20

Plats especials

*Arrossejat de Calafell
(per encàrrec / taules completes) 35*
Plat típic dels pescadors de Calafell .Consta primer d'un suquet fet a partir de peix de roca, patates i “all i oli. A continuació, amb el mateix caldo es cou una cassola d'arròs i una de fideus.

*Cuina requereix temps, una calma certa, una atenció diferent. Josep Pla
IVA no inclosa*

Marisc i crustacis

<i>Musclus al vapor</i>	10
<i>Cloïsses gallegas</i>	20
<i>“Espardenyes” amb ceba i tomàquet</i>	35
<i>Escamarlanets saltejats a la ceba</i>	26
<i>Gambes de Vilanova i la Geltrú (250gr)</i>	30
<i>Escamarlans de Vilanova i la Geltrú (250g)</i>	30

Peix de llotja

<i>Peix a la brasa de carbó</i>	25
<i>Peix al forn amb patates</i>	25
<i>Peix a la sal</i>	25
<i>Suquet de peix de llotja</i>	25
<i>Rap al romesco de Tarragona</i>	25

Carns

<i>Costelletes de cabrit a la brasa de carbó</i>	17
<i>Filet de vedella criada a Calafell per S.Torras amb ceps i vi d'Oporto</i>	22
<i>Entrecot de bou “Angus Nebraska” a la brasa de Carbó</i>	20