

Entrantes

<i>Jamón ibérico de bellota (100gr)</i>	18
<i>Anchoas del Cantábrico (6 filetes)</i>	14
<i>Croquetas de pescado (6 unidades)</i>	9
<i>Pulpo a la gallega</i>	14
<i>“Esqueixada” de bacalao</i>	13
<i>Ensalada de pies de cerdo y gambas</i>	20
<i>Aguaques con salmón ahumado y vinagreta de mostaza</i>	17
<i>Ensalada tébia de “escalivada”, pulpo y pan de Cristal</i>	14
<i>Sopa de pescador con fideos finos</i>	9

Arroces y pastas

<i>Paella de pescado (mínimo 2 personas)</i>	17
<i>Arroz negro Vell Papiol (mínimo 2 personas)</i>	17
<i>Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas)</i>	27
<i>Arroz de sepia y “espardenyes” (mínimo 2 personas)</i>	27
<i>“Risotto” de setas y langostinos</i>	17
<i>Fideos “rossejats” con marisco</i>	17
<i>Fideos “rossejats” a banda</i>	10
<i>Raviolis de cigalas al parmesano</i>	20

Platos especiales

*Arrossejat de Calafell
(por encargo / mesas completas) 35*
Plato típico de los pescadores de Calafell. Consta primero de un “suquet” hecho con pescado de roca, patatas y “all i oli”. A continuación, con el mismo caldo se cuece una cazuela de arroz y una de fideos.

*Cocinar requiere tiempo, una calma cierta, una atención diferente . Josep Pla
IVA no incluida*

Marisco y crustáceos

<i>Mejillones al vapor</i>	10
<i>Almejas gallegas</i>	20
<i>“Espardenyes” con cebolla y tomate</i>	35
<i>Cigalitas salteadas a la cebolla</i>	26
<i>Gamba de Vilanova y la Geltrú (250gr)</i>	30
<i>Cigala de Vilanova y la Geltrú (250gr)</i>	30

Pescados de lonja

<i>Pescado a la brasa de carbón</i>	25
<i>Pescado al horno con patatas</i>	25
<i>Pescado a la sal</i>	25
<i>“Suquet” de pescado de lonja</i>	25
<i>Rape al “romesco” de Tarragona</i>	25

Carnes

<i>Costillitas de cabrito a la brasa de carbón</i>	17
<i>Solomillo de ternera criada en Calafell por S. Torras con ceps y vino de Oporto</i>	22
<i>Entrecot de buey “Angus Nebraska” a la brasa de carbón</i>	20

*Cocinar requiere tiempo, una calma cierta, una atención diferente. Josep Pla
IVA no incluida*