



### **Els Nostres Peixos de Subasta**

38- Tonyina Fresca de Blanes a la Planxa o a la Catalana	16,00
39- Rap d'Arenys Gratinat amb Carxofes i Gambes	19,00
40- Tronc de Lluç Palangre al Forn	14,00
41- Suprema de Lluç Palangre amb Salsa d'Eriçons	12,00
42- Llobarro de Costa a la Sal o Brasa	19,00
43- Bacallà Norueg amb Samfaina o Mouselina d'Alls Tendres	17,00
44- Orada de Platja a la Sal o Brasa	16,00
45- Turbot Gallec estil "Santurce" o al Forn	21,00
46- Calamars de Platja a la Planxa	14,00
47- Graellada de Marisc i Peix de Llotja	32,00
48-Zamburriñas gallegues a la planxa	15,00
49-Llamàntol Gallec a la Brasa (1 Peça)	26,00
50- Gambes Vermelles de Palamòs a la Planxa	34,00
51- Ostres d'Arcade Vives ( 6 Peces)	15,00
52- Cloïsses Gallegues d'Arcade a la Planxa, Marinera	16,00
53- Musclos al Vapor o Marinera	6,00

### **Les Nostres Carns de Past**

54- Daus de Filet de Vedella amb Reducció de Pedro Ximenez	14,00
55- Filet de Vedella la Pedra o a la Brasa	19,00
56- Hambueguessa 100% de Bou (200gr)	12,00
57- Costellot de Bou de León a la Pedra (1Kg)	42,00
58- Entrecot de Vedella d'Avila a la Brasa	18,00
59- Cua de Toro a l'Espanyola	14,00
60- Costelles de Xai d'Aragó a la Brasa	12,00
61- Costelles de Cabrit a la Milanessa	10,00
62- Cuixa de Cabrit Rostida al Forn de Llenya	15,00
63- Espatlla de Xai d'Aragó al Forn de Llenya	15,00
64- Garrí de Segovia al Forn de Llenya	19,00
65- Confit d'Ànec amb Peres i Reducció de Pedro Ximenez	12,00
66- Pollastre de Pagès a la Brasa o a la Catalana	9,00
67- Fricandó de Vedella amb Moixarnons	12,00
68- Peus de Porc a la Brasa amb Mongetes del Ganxet	9,00
69- Cassola de "Callos" y cap de Vedella	9,00

**IVA INCLÒS**