

DE LA BARRA CANALLA

Variado de aceitunas	4.25€
Gilda con pasión (u.)	3.50€
Ostra del Delta del Ebro al natural (u.)	5.15€
Pan de cristal tostado con tomate	2.55€
Jamón de bellota Schéz. Romero Carvajal cortado a mano	12.00€
Filete de anchoa con cebolla y oliva muerta de Aragón (u.)	3.05€
Nuestra ensaladilla rusa con langostinos	7.35€
Filete de sardina ahumada, brioche y mantequilla de eneldo (u.)	5.25€

LOS MÁS CRUJIENTES

La bomba de la Barceloneta (u.)	4.85€
Patatas cabronas	6.85€
Croqueta de calamar con un punto picante (u.)	3.25€
Calamares a la andaluza	14.00€
Croqueta de Jamón Ibérico (u.)	3.25€
Fritura de pescaditos y gambitas	9.50€
Dados crujientes de manitas de cerdo e idiazabal con salsa sweet chili (8u.)	15.10€

DEL VERANO...

Gazpacho de remolacha con aceite de albahaca, cremoso de queso y su picadillo	12.00€
Tomate, atún, piparra, cebolla marinada y aceitunas Kalamata	12.50€

COMPARTIMOS... O NO

Escalivada con anchoa y huevo duro	12.00€
Mejillones con "romesco"	12.00€
"Coca" con pulpo, butifarra negra, puré de patata y picadillo de orejones y cebolleta	13.95€
Brioche con steak tartar y huevo de codorniz	13.50€
Carpaccio de langostinos con tomate, praliné de cacahuete y eneldo.	13.50€

UN POCO MÁS

Pulpo a la plancha, con patatas confitadas y tomates "cherry" salteados	24.00€
Calamar salteado con tomate concassé, vinagreta de ajo, cebolla tierna, olivas de kalamata, y aceite de albahaca.	19.50€
Canelón de pato con bechamel y jugo de asado	14.50€
Carrillera de ternera cocida a baja temperatura en su jugo con puré de patatas	21.00€

EL ARROZ

PRECIO POR RACIÓN /MÍNIMO DOS RACIONES

Arroz con gambas y mejillones PAELLA	24.50€
Fideuà con sepia, trompetas de la muerte y cigalas	23.30€
Arroz negro con sepia, judía verde y berberechos	24.50€
Arroz con calamar, panceta y vieira	24.50€
Arroz con "capipota" y langostinos	22.50€
"capipota" cabeza y patas de la ternera	

FROM THE BAR

Variety of olives
Passion Gilda
Oysters from Delta de l'Ebre (u.)
Toast bread with tomato
Hand cut Sánchez Romero Carvajal Iberian ham
Anchovy fillet with pickled onion and black olive (u.)
Our Russian salad with shrimp
Smoke sardine, brioche and dill butter (u.)

THE CRUNCHIEST

La bomba de la Barceloneta (u.)
Spicy potatoes
Squid croquette with a spicy touch (u.)
Deep fried squid Andalusian style
Iberian ham croquette (u.)
Deep fried small fish and prawns
Pig's trotter nuggets with sweet chili sauce (8u.)

SUMMER TIME...

Beetroot gazpacho with basil oil, creamy cheese and "picadillo"
Tomato, tuna, piparra peppers, marinated onion and Kalamata olives

TO SHARE... OR NO

Roasted vegetables with anchovies and boiled egg
Mussels with "romesco" sauce
Toast with octopus, black sausage, potato purée and dry apricots dressing
Brioche with steak tartar and quail egg
Langoustine carpaccio with tomato, peanut praline and dill.

A LITTEL BIT MORE

Grilled octopus with confit potatoes and sautéed cherry tomatoes
Sautéed squid with concassé tomatoes and garlic vinaigrette, spring onions, Kalamata olives, basil oil and white wine
Duck cannelloni with béchamel sauce and roast juices
Beef cheek cooked at low temperature in its juices with mashed potatoes

THE RICE

PRICE PER PORTION /MINIMUM TWO PORTIONS

Seafood PAELLA
"Fideuà" with cuttlefish, mushrooms and bay prawns
Rice with squid ink, cuttlefish, green bean and cockles
Rice with squid, pork belly and scallop
Rice with "capipota" and langoustine
"capipota" Catalan stew made with parts of head and trotters of beef



wifi

