

## Els imprescindibles

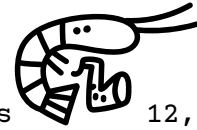
- Ⓥ Pa de coca amb tomàquet de penjar i oli d'oliva 3,60  
*Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva*
- Pernil ibèric 17,50  
*Jamón ibérico*
- Ⓥ Patates braves amb allioli, Sriracha i chipotle 7,80  
*Patatas bravas con alioli, Sriracha y chipotle*
- Calamars a l'andalusa 16,90  
*Calamares a la andaluza*
- Croquetes de rostit (4 u.) 8,40  
*Croquetas de cocido (4 uds.)*
- Ⓥ Xips d'albergínia amb mel de canya i ratlladura de llima 7,80  
*Chips de berenjena con miel de caña y ralladura de lima*
- Musclos a la planxa amb all i julivert **SÓN ÚNICS!** 13,90  
*Mejillones a la plancha con ajo y perejil* 
- Tellerines a la planxa amb oli d'all i llimona 15,70  
*Coquinas a la plancha con aceite de ajo y limón* 



## Refresca't el paladar

- Ⓥ Amanida d'estiu amb crudités de verdures 9,70  
*Ensalada de verano con crudités de verduras*
- Ⓥ Tomàquets de temporada amb salmorejo, alvocat i grills de taronja **FRESHHH** 12,50  
*Tomates de temporada con salmorejo, aguacate y gajos de naranja*
- Amanida de burrata amb tomàquet sec, anxoves i festucs 14,80  
*Ensalada de burrata con tomate seco, anchoas y pistachos*

## Les tapes més Xiroi

- Esferes cruixents amb tàrtar de salmó i maionesa de wasabi (4 u.) 14,60  
*Esferas crujientes con tartar de salmón y mayonesa de wasabi (4 uds.)*
- Bunyols de bacallà amb allioli d'all negre 10,20  
*Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro* 
- Gambetes de vidre fregides amb ou a baixa temperatura 12,60  
*Gambitas de cristal fritas con huevo a baja temperatura* **NYAM!**
- Daus de rap fregits amb salsa tàrtara i pebrots de Padrón 16,50  
*Dados de rape fritos con salsa tártara y pimientos de Padrón*
- Causa limeña amb pop 14,80  
*Causa limeña con pulpo*
- Ⓥ Hummus de cigrons amb pico de gallo i papadum 9,70  
*Hummus de garbanzos con pico de gallo y papadum*

El xef recomana...



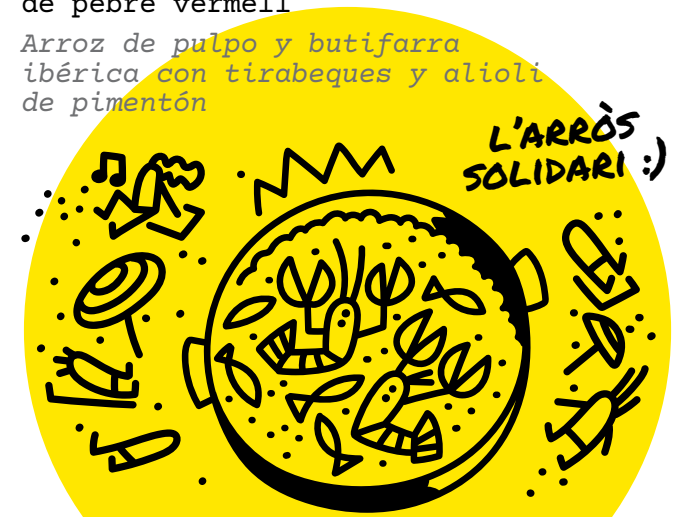
**GAUDEIX-LOS!**  
PRODUCTES FRESCOS I DE TEMPORADA  
PRODUCTOS FRESCOS Y DE TEMPORADA

## Els reis de la casa

- Paella o fideuà de marisc "Família Nuri" **MUST** 22,80  
*Paella o fideuà de marisco "Familia Nuri"*
- Arròs negre amb calamar de platja i allioli de safrà 23,50  
*Arroz negro con calamar de playa y alioli de azafrán*
- Arròs de rostit d'ànec a la mel 22,60  
*Arroz de pato asado a la miel*
- Ⓥ Arròs de verdures amb espàrrecs verds i cirerols 20,80  
*Arroz de verduras con espárragos verdes y tomates cherry*
- Arròs sec de llamàntol 31,50  
*Arroz seco de bogavante*

### Sílvia Abril apadrina l'arròs solidari\*

- Arròs de pop i botifarra ibèrica amb tirabecs i allioli de pebre vermell 22,40  
*Arroz de pulpo y butifarra ibérica con tirabeques y alioli de piméntón*



\*Es destinen 0,50€ a l'ong Yamuna per millorar les condicions de vida de menors i dones vulnerables de Madagascar.  
\*Se destinan 0,50€ a la ong Yamuna para mejorar las condiciones de vida de menores y mujeres vulnerables de Madagascar.

Preu per persona Mínim 2 persones | Precio por persona Mínimo 2 personas

Ⓥ Vegetarià. Vegetariano. Ⓥ Vegà. Vegano.



Consulta la carta d'al·lèrgens escanejant el QR.  
Consulta la carta de alérgenos escaneando el QR.  
Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, avisa al cambrer  
Si tienes alguna alergia o intolerancia, avisa al camarero

## De mar i de muntanya

- Rap amb verdures 23,50  
*Rape con verduritas*
- Tataki de tonyina Balfegó amb mango, cogombre i salsa teriyaki 25,60  
*Tataki de atún Balfegó con mango, pepino y salsa teriyaki* **TOP!**
- Calamarcets a la planxa amb patata rostida, all i julivert 18,20  
*Chipirones a la plancha con patata asada, ajo y perejil*
- Filet de vedella amb patates al puny, cebetes i suc de rostit 24,40  
*Solomillo de ternera con patatas, cebollitas y zumo de asado*



## Hem vingut a pecar!

- Ⓥ Panna cotta d'hibiscus amb fruita fresca i menta 6,50  
*Panna cotta de hibiscus con fruta fresca y menta*
- Ⓥ Fruits del bosc amb gelat de violeta i granissat de cítrics 6,50  
*Frutos del bosque con helado de violeta y granizado de cítricos*
- Ⓥ Brownie de xocolata i avellanes amb gelat de praliné 7,20  
*Brownie de chocolate y avellanas con helado de praliné*
- Ⓥ Pastís de formatge amb coulis d'albercoc 7,20  
*Tarta de queso con coulis de albaricoque*
- Ⓥ Cremós de maracujà i mango amb pinya flambejada al rom i gelat de vainilla 6,80  
*Cremoso de maracuyá y mango con piña flambeada al ron y helado de vainilla*
- Ⓥ Gelats i sorbets artesans 6,50  
*Helados y sorbetes artesanos*

### PARKING GRATUÏT/PARKING GRATIS

Fins a 2h a BSM Litoral Port  
Hasta 2h en BSM Litoral Port

