



ENTRANTS, PLATETS I PLATERETS

Quatre ostres al natural amb 10g de caviar d'Esturió OSETRA i gel	30,00€
Cavalla sense espines, roial d'albergínies, salsa seriyaki, kikos	13,50€
Ortigues arrebossades en moinesa de kimchie i wakame	15,50€
Ostra regalèssia, llima i pebre elèctric	3,90€
Ostra Gíngebre, mango festival	3,90€
Foie mi-cuït en anguila fumada, crumble, poma caramel·litzada	15,50€
Takoyaki's, bunyols de pop, salsa teriyaki, katsobushy, cibulet, sèsam	9,50€
Llagostí embolicat en pasta kataifi	3,50€
Sashimi de tonyina vermella, alga wakame, soja i ous d'arengada	14,50€
Tonyina en tempura, salsa de xiles dolços i espuma de curry i coco	15,50€
Tuetano a la brasa, pop, katsobushy, kimchie	16,50€
Pop en papada de porc a la brasa, patates en romer i crema pastanaga	19,50€
Tàrtar de tonyina, fils de patata, ous de peix	18,00€
Brioix a la planxa, tàrtar de vaca madurada, cristall patata i holandesa	15,50€
Bao al vapor en confit d'ànec, salsa hoisin, cibulet i holandesa	5,50€
Bao al vapor de tàrtar de tonyina, kimchie, envinagrats	5,50€
Croqueta de ceps, fils de patata, foie i pernil de pato	2,90€
Xapadillo d'anguila a la brasa, crema d'albergínia, tempura verdures	15,50€
Albergínia a la flama, formatge de cabra planxat en sal, pebre i mel	9,50€
Calamars en tempura, caramel de soja, emulsió de llimona	13,00€

AMANIDES

Carabassa escalivada, les pipes caramelitzades, gorgonzola, vinagreta	9,50€
Cuscús en fruits secs, verduretes cruditè, salsa de mel i mostassa, curry	10,00€

MARISC I CRUSTACIS

Ostra arrissada del Delta al natural	3,00€/u.
Llagostí de la Ràpita a la sal o a la brasa en oli IDENTITAT	3,00€/u.
Musclos del delta seleccionats a la brasa en llimona al gust	9,50€
Gamba vermella a la graella o a la brasa	4,50€/u.
Gamba blanca saltejada en alls tendres i pernil ibèric (200g)	13,80€
Navalles de la badía a la brasa en oli marfil 12 unitats	18,00€

PEIXOS

Corball a la brasa en verdures al wok, coliflor, formatge d'ovella	19,50€
Llobarro salvatge sense espines a la brasa, crema de coliflor en formatge	19,50€
Tataki de llom de tonyina vermella, espàrrecs, maduixes, valentina, soja	19,50€
Moixarra de la xarxa sense espines feta a la brasa en guarniment	19,50€
<i>Tenim peixos grans per a fer sencers a la brasa prev segons mercat i disponibilitat de llotja</i>	

CARNS

Entrecot / costella de vaca a la brasa (preguntar disponibilitat 4,80€ 100gr)	19,50€
Melós de porc ibèric fet a baixa cocció, parmentiere de patata, ametlla	16,50€
Costella de vedella en baixa cocció en parmentiere de patata, praliné, cibulet	19,00€
Cabrit del Montsià arrebossat Panko, foie, fils de patata, mel, ametll	16,50€

ARROSSOS

Arròs de gamba vermella a la brasa (Sec, caldós o melós)	22,00€
Arròs "bahia" de marisc i crustacis (Sec, caldós o melós)	16,50€
Arròs negre de marisc i crustacis (Sec, caldós o melós)	16,50€
Fideus negres, xipirons fregits, maionesa cítrica, ametlla	16,50€
Arròs melós de sepions punxa, bolets, escamarlans un punt negre	18,50€
Arròs cremós d'anguila fumada, boletus, gamba i llagostí	18,00€
Rissoto de Ceps, foie, mistura de tòfona, formatge d'ovella	18,00€
Arròs de magret a la brasa i foie	18,00€

La ració mínima en arrossos és de dues persones i un arròs per taula. DISCULPEU LES MOLÈSTIES



ENTRANTES, PLATITOS Y PLATILLOS

Cuatro ostras natural con 10g de caviar Esturion OSETRA y hielo	30,00€
Cavalla sin espinas, roial de berengenas, salsa seriyaki, kikos 🍴🍷	9,50€
Ortigas de mar rebozadas, mayonesa de kimchie y wakame🍷	15,50€
Ostra al natural con regaliz, lima y flor electrica 🍴🍷🍷	3,90€
Ostra al vapor con jengibre y texturas de mango festival🍷	3,90€
Foie mi-cuit con anguila ahumada, crumble, manzana caramelizada 🍴🍷🍷	15,50€
Takoyaki's, buñuelos de pulpo, teriyaky, katsobushy, cebollino, sesamo 🍴🍷🍷	9,50€
Lagostino frito con pasta Kataifi unidad 🍴🍷	3,50€
Sashimi de atún rojo, soja, aceite de sesamo, wakame y sesamo 🍴🍷	14,50€
Atún con tempura, salsa de chiles dulces, espuma de curry, coco, soja 🍷🍴	15,50€
Tuetano a la brasa, pulpo, cansalada iberica, katsobushy, kimchie 🍴🍷	16,50€
Pulpo con papada de cerdo a la brasa, patatas con romero 🍷🍴	19,50€
Tartar de atún, hilos de patata, emulsion de kimchie, huevas de pescado🍴🍷🍷	18,00€
Brioix en tàrtar de vaca madurada, salsa holandesa i cristales de patata	15,50€
Bao al vapor con confit de pato, salsa Hoisin, holandesa y cebollino🍴🍷	5,50€
Bao al vapor con tartar de atún rojo, kimchie, encurtidos, huevas🍴🍷	5,50€
Croqueta de boletus, foie, hilos de moniato, jamon de pato 🍴🍷	2,90€
Chapadillo de anguila a la brasa, crema de berenjena, tempura verduras 🍴🍷	15,50€
Berenjena a la llama, queso de cabra planchado con sal, pimienta i miel🍷	9,50€
Calamares con tempura, caramelo de soja, emulsion de limón	13,00€

ENSALADAS

Calabaza escalivada, las pipas caramelizadas, gorgonzola, vinagreta 🍴🍷🍷	9,50€
Cuscús con frutos rojos, crudites, salsa de miel, mostaza, curry🍴🍷	10,00€

MARISCO Y CRUSTÁCEOS

Ostra rizada del Delta🍷🍴🍷	3,00€/u.
Langostinos de la Ràpita a la sal o a la brasa 🍴🍷	3,00€/u.
Mejillones del delta seleccionados a la brasa con limón al gusto 🍷🍴🍷	9,50€
Gamba roja a la brasa 🍴🍷	4,50€/u.
Gamba blanca salteada con ajos tiernos (200g) 🍴🍷	13,80€
Navajas baby a la brasa 🍷🍴🍷	15,00€
Langosta, brasa, vapor, plancha, arroz, cada 100 gr	9,50€

PESCADOS

Corvina a la brasa con verduras al wok, crema de coliflor con queso de oveja	19,50€
Lubina salvaje sin espinas a la brasa, verduras al wok, crema de coliflor	19,50€
Tataky de lomo de atún rojo con espárragos, ajos tiernos, fresas, soja 🍴🍷	19,50€
Dorada de red sin espinas hecha a la brasa con guarnición de verduras	19,50€

Disponemos de pescado grande de la lonja de La Ràpita para hacer a la brasa

CARNES

Entrecot / Chuleton de vaca a la brasa(preguntar disponibilidad, 4,80€100g)	19,50€
Carrillera de cerdo a baja temperatura, parmentiere de patata,almendra 🍷	16,50€
Chuleta de ternera en baja cocción, parmentiere, praliné, almendra🍷	19,00€
Cabrito del Montsià rebozado con Panko, miel ArtMuria, foie rallado, 🍴🍷	16,50€

ARROCES

Arroz de gamba roja a la brasa(Seco, caldoso o meloso) 🍷🍴🍷	22,00€
Arroz de marisco y crustáceos (Seco, caldoso o meloso) 🍷🍴🍷	16,50€
Arroz negro de marisco y crustáceos (Seco, caldoso o meloso) 🍷🍴🍷	16,50€
Fideos negros, chipirones fritos, maionesa de limón, almendras 🍷🍴🍷	16,50€
Arroz meloso de sepions "de la punxa" un poco negro por la tinta 🍷🍴🍷	18,50€
Arroz de anguila ahumada meloso, boletus, langostino y gamba 🍷🍴🍷	18,00€
Arroz de magret y foie	18,00€
Rissoto de boletus, foie, mistura de trufa, queso de oveja 🍷	18,00€

La ración mínima en arroces es de dos personas y un tipo por mesa DISCULPEN LAS MOLESTIAS