

Mar y tradición

“Morralla”, escabeche y llamas

* ENTRANTES *

Secos a la llama:

Base de tomate y capellán, “moixa” y pulpo seco.

Escabeche marinero de caballa, atún rojo y verduras encurtidas.

Guisado marinero de calamar pulpo y patata.

* PLATO PRINCIPAL *

“Cruet del Senyoret”, con pescado de descarte, cangrejo, galera, escorpa, patata y pescado de roca.

* POSTRE *

Profiterol de calabaza y chocolate con coca maría.

Precio: **28,50€**