

Picapedrers de la Marina

Pescado de roca y salazones

* ENTRANTES *

“Eclair” de bonito ahumado, aguacate y tomates.

Escabeche de hígado de rape.

Coca de dacsá con pimiento a la brasa, sardina ahumada y panceta.

Puerro braseado con “parmentier” de patata, capellanes y jugo de verduras.

“Bull amb ceba”.

* PLATO PRINCIPAL *

Salmonete de roca con cremoso de escabeche y coliflor encurtida.

* POSTRE *

Cremoso de chocolate con naranja de la terreta.

Café e infusiones.

Precio: **40€**