

Entrants

Pernil ibèric de gla DOP Dehesa de Extremadura - 100% porc ibèric	
<i>Acompanyat amb pa de vidre i tomàquet (100gr)</i>	20
Anxoves del Cantàbric.(6 filets) Acompanyat amb pa de vidre i tomàquet	14
Les nostres croquetes de peix (6 unitats)	9
Pop de la llotja de Vilanova a la gallega	14
Sopa dels pescadors de Calafell amb fideus fins	12

Entrantes

Jamón ibérico de bellota DOP Dehesa de Extremadura -100% cerdo ibérico.	
<i>Acompañado con pan de Cristal y tomate (100gr)</i>	20
Anchoas del Cantábrico. Acompañadas con de Cristal y tomate (6 filetes)	14
Nuestras Croquetas de pescado (6 unidades)	9
Pulpo de la lonja de Vilanova a la gallega	14
Sopa de los pescadores de Calafell con fideos finos	12

Amanides

Amanida de Sardina de Vilanova marinada amb oli d'oliva verge extra, tomàquet sec, oliva negra, all negre, orenga i caramel d'oli	14
Amanida amb la nostra terrina de "foie gras" d'ànec farcida de vi Ranci del montsant i pols cruixent "Terra de Tarragona"	16
Amanida tèbia de peus de porc i gambes	20

Ensaladas

Ensalada de Sardina de Vilanova marinada con aceite de oliva virgen extra, tomate seco, oliva negra, ajo negro, orégano i caramelo de aceite	14
Ensalada con nuestra terrina de "foie gras" de pato rellena de Vino Rancio del Montsant y polvo crujiente "Terra de Tarragona"	16
Ensalada tibia de pies de cerdo y gambas	20



Arrossos i Pastes

Paella de marisco (mínim 2 persones)	17
Arròs negre Vell Papiol (mínim 2 persones)	17
Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones)	27
Arròs de sípia i espardenyas (mínim 2 persones)	27
Arròs cremós de bolets i llagostins	17
Fideus rossejats amb marisc	17
Canelons farcits de lluç i gambes amb crema de marisc	17

Arroces y Pastas

Paella de marisco (mínimo 2 personas)	17
Arroz negro Vell Papiol (mínimo 2 personas)	17
Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas)	27
Arroz de sepia y “espardenyas” (mínimo 2 personas)	27
Arroz cremoso de setas y langostinos	17
Fideos “rossejats” con marisco	17
Canelones rellenos de merluza y gambas con crema de marisco	17

Plats Especials

Arrossejat de Calafell (per encàrrec / tots els comensals de la taula)	35
<i>Plat típic dels pescadors de Calafell .Consta primer d'un suquet fet a partir de peix de roca, patates i all i oli. A continuació, amb el mateix brou es cou una cassola d'arròs i una de fideus fins.</i>	

Platos Especiales

Arrossejat de Calafell (por encargo / todos los comensales de la mesa)	35
<i>Plato típico de los pescadores de Calafell. Consta primero de un “suquet” hecho con pescado de roca, patatas y “all i oli”. A continuación, con el mismo caldo se cuece una cazuela de arroz y una de fideos finos.</i>	



Marisc i Crustacis

Musclos de roca al vapor amb Salsa Romesco	10
Cloïsses gallegues al gust	20
Escamarlanets de Vilanova saltejats amb ceba confitada	26
Gambes de Vilanova i la Geltrú (250gr)	30
Escamarlans de Vilanova i la Geltrú (250g)	30
“Espardenyes” de Vilanova amb ceba i tomàquet	35

Marisco y Crustáceos

Mejillones de roca al vapor con Salsa Romesco	10
Almejas gallegas al gusto	20
Cigalitas de Vilanova salteadas con cebolla confitada	26
Gamba de Vilanova y la Geltrú (250gr)	30
Cigala de Vilanova y la Geltrú (250gr)	30
“Espardenyes” de Vilanova con cebolla y tomate	35

Peix de llotja

Peix a la brasa de carbó. Acompanyat de verdures i cereals ecològics	25
Peix al forn amb patates	25
Peix a la sal. Acompanyat de verdures i cereals ecològics	25
El tradicional Suquet de peix	25
Rap al romesco de Tarragona	25

Pescado de lonja

Pescado a la brasa de carbón. Acompañado con verduras y cereales ecológicos	25
Pescado al horno con patatas	25
Pescado a la sal. Acompañado con verduras y cereales ecológicos	25
El tradicional “Suquet” de pescado	25
Rape al “romesco” de Tarragona	25



Carn

- Secret de porc ibèric al gust** (a la brasa / pebre / vi de Porto / Formatge Blau / mostassa antiga). Acompanyat de verdures i cereals ecològics **13**
- Costelletes de cabrit a la brasa.** Acompanyat de verdures i cereals ecològics **17**
- Filet de vedella criada al Baix Penedès al seu gust** (a la brasa / pebre / vi de Porto / Formatge Blau) . Acompanyat de verdures i cereals ecològics **23**

Carne

- Secreto de cerdo ibérico al gusto.** (a la brasa / mostaza antigua / pimienta / vino de Porto / Queso azul Blau / mostassa. Acompanyat de verdures i cereals ecològics **13**
- Costillitas de cabrito a la brasa.** Acompañado con verduras y cereales ecológicos **17**
- Filete de ternera criada en el Baix Penedès a su gusto** (a la brasa / pimienta / vino de Porto / Queso Azul). Acompañado con verduras y cereales ecológicos **23**

