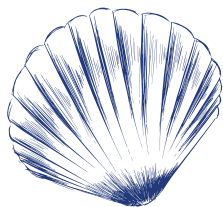
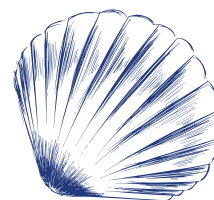


# TAPES

## CLÀSSIQUES



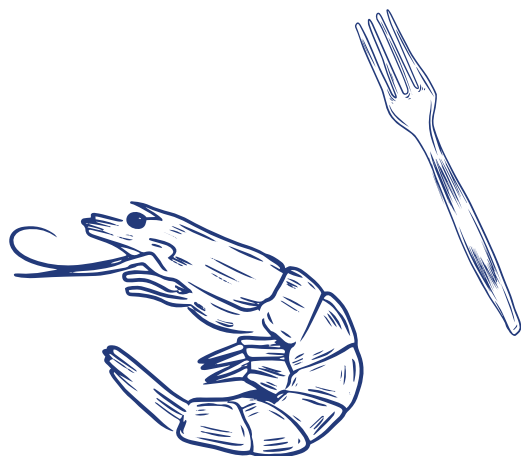
La bomba de l'avi Ramón ( de carn)	4,95
Duo de bombes: de carn i gamba a l'allet	10,95
Patates braves	6,15
Formatge manxec vell d'ovella reserva	9,95
Amanida Russa	6,50
Esqueixada de bacallà	14,95
Seitons en vinagre fets a casa amb salsa Espinaler	10,95
Ous estrellats amb pernil	13,95
Anxoves del Cantàbric "8 filets"	15,95
Cap i pota amb cigrons	12,95
Sardines a la planxa amb all i julivert	12,95
Pop a la gallega amb patates	20,95
Gambes a l'allet	17,95
Pernil Joselito Gran Reserva	1/2 ració 16,95 ràció 25,95



## FREGIDETS

Pebrots de Padrón	6,95
Bunyols casolans de bacallà	13,95
Calamars a la romana	17,95
"Chipirones" Calamarcets	17,95
Croquetes de pernil Ibèric	13,95
Croquetes de bacallà	13,95
Croquetes de gambes i xipirons	13,95
Seitons fregits	12,95
Entrant de peix fregit variat	21,95

Pà de pagès torrat amb tomàquet : tapa 3,25 / ració 4,90



## MARISC

Ostra francesa de Sète (unitat)	3,95
Musclos del Delta de l'Ebre al vapor o a la marinera	12,95
Cloïsses gallegues a la marinera	18,95
Tallarines a la planxa	17,95
Cargols punxencs amb vinagreta de mostassa	19,95
Navalles gallegues a la planxa	19,95
Gambes de la Barceloneta a la planxa ( per unitats)	12/100gr
Escamarlans d'Arenys de mar a la planxa ( per unitats)	12/100gr
Llamàntol a la planxa	7/100gr
Mariscada especial Can Ramonet	48,95*



\*Min 2 persones, el preu és per persona

# AMANIDES

Amanida de crudites amb tonyina	12,95
Tomàquet de pagés amb ceba de Figueres i ventresca	14,95
Amanida de formatge de cabra, pernil Ibèric i fruits secs amb vinagreta de tomàquet	14,95
Burrata amb cherrys al forn i festucs	14,95
Graellada de verdures de temporada a la llosa	14,95

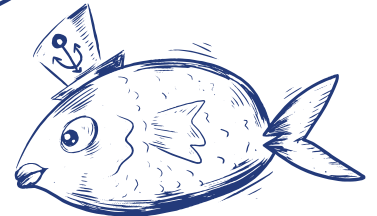
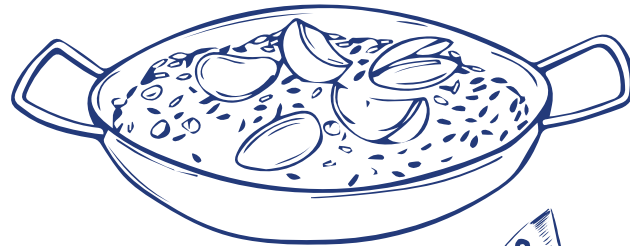


# PAELLES, ARROSSOS I MÉS

Canelons de la iaia Ramona	13,95
Sopa de pescadors de la mestressa	14,95
Arròs melós amb cua de Bou i musclos	19,95
Arròs amb verduretes de temporada	18,95*
Fideuà amb all i oli	18,95*
Arròs negre de sípia i pèsols	22,95*
Paella marinera amb gamba de la llotja	23,95*
Arròs caldós a la marinera	24,95*
Paella Can Ramonet "mar i muntanya"	24,95*
Paella amb llamàntol	29,95*
Arròs caldós amb llamàntol	29,95*
Arròs amb espardenyes d'Arenys	29,95*

\*Totes les nostres paelles estan fetes amb arrossos d'alta qualitat del Delta de l'Ebre

\*Min 2 persones, el preu és per persona



# PEIXOS

Sipia amb pèsols i mandonguilles	19,95
Tronc de lluç a la donostiarra	22,95
Orada a la sal	22,95
Bacallà d'Islanda a la llauna amb mongetes	24,95
Cueta de rap gallega Can Ramonet al forn amb salsa marinera	24,95
Turbot a la graella al perfum de farigola	24,95
Bacallà d'Islàndia amb verduretes a la llosa	25,95
Graellada de de peix	32,95
Sarsuela de peix i marisc	32,95
Ventresca de tonyina a la donostiarra amb piparres	8/100gr
Peix fresc de la llotja a pes	S/M

# CARNS

Fricandó de vedella amb moixernons	17,95
Cassoleta de daus de filet a la vedella amb pebrots de Padrón	17,95
Filet de vedella de Girona a la llosa (sol o amb salsa de pebre o roquefort)	24,95
"Chuletón" de vedella de Girona a la llosa (500gr.)	26,95



IVÀ INCLÒS

"Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats"