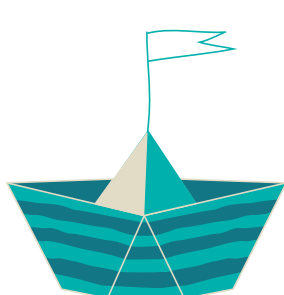


TAPES I ENTRANTS

| | TAPA | RACIÓ |
|--|-------|-------|
| Aperitiu de xips i olives | 4,50 | |
| Bomba de la Barceloneta | 4,95 | |
| Patates braves | 6,15 | |
| Ensaladilla russa | 6,50 | |
| Bunyols de bacallà amb pil pil | 13,95 | |
| Croquetes de pernil Ibèric | | 13,95 |
| Croquetes de gambes i xipirons | | 13,95 |
| Croquetes de bacallà | | 13,95 |
| Anxoves del Cantàbric "8 filets" | | 15,95 |
| Formatge manxec vell d'ovella reserva | | 9,95 |
| Seitons fregits | 10,95 | |
| Calamarsons fregits | 12,95 | 17,95 |
| Calamars a la romana amb allioli negre | 12,95 | 17,95 |
| Assortit de peix fregit variat | | 21,95 |
| Sardines a la planxa amb all i julivert | | 12,95 |
| Pop a la gallega | | 20,95 |
| Peix marinat en llima i gíngebre | | 15,95 |
| Ous amb patates i pernil ibèric | | 13,95 |
| Espatlla de pernil Ibèric Faustino Lafuente G.R | | 18,95 |
| Daus de filet de vedella amb pebrots de Padrón | | 16,95 |
| Tartar de salmó i alvocat | | 17,95 |
| Gambetes i escamarlanets de platja saltejades amb all i julivert | | 19,95 |
| Gambes a l'allet | | 17,95 |
| Pà de coca torrat amb tomàquet | | 4,50 |

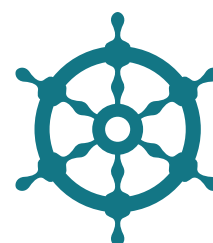


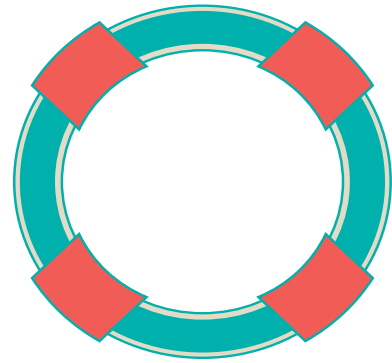
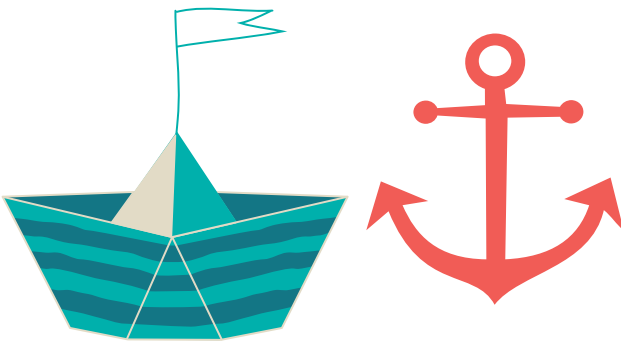
DE L' HORT

| | |
|--|-------|
| Amanida verda amb tonyina | 12,95 |
| Tomàquet amb ventresca, ceba i oli d'oliva | 14,95 |
| Pebrots de Padrón | 6,95 |
| Tempura de verdures amb salsa de soja | 10,95 |
| Graellada de verdures amb formatge manxec | 14,95 |

MARISCS

| | |
|---|----------|
| Ostres franceses de Bouziques (unitat) | 3,95 |
| Musclos al vapor amb allioli de poma escalivada | 12,95 |
| Cloïses a la marinera | 18,95 |
| Navalles gallegues a la planxa | 19,95 |
| Tallarines saltejades | 17,95 |
| Llamàntol a la planxa | 7/100gr |
| *Mariscada especial El Nou Ramonet | 48,95 |
| Gambes de la Barceloneta a la planxa | 12/100gr |
| Escamarlans d'Arenys de mar a la planxa | 12/100gr |
| *Mínim 2 pax (El preu es per persona) | |





SOPES I PASTA

| | |
|---|-------|
| Gaspatxo andalús amb crostons | 9,95 |
| Sopa de peix | 14,95 |
| *Paella de verdures | 18,95 |
| *Paella de bolets | 17,95 |
| *Paella marinera | 23,95 |
| *Paella El Nou Ramonet "Mar i muntanya" | 24,95 |
| *Arròs caldós a la marinera | 24,95 |
| *Fideus amb alloli i escamarlans | 21,95 |
| *Arròs negre amb cloïsses | 22,95 |
| *Arròs de bacallà amb verdures | 20,95 |
| *Paella amb llamàntol | 29,95 |
| *Arròs caldós amb llamàntol | 29,95 |
| Tagliatelle a la marinera | 17,95 |

*es cuina per 2 persones com a mínim, el preu és per persona

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

PEIX

| | |
|--|-------|
| Llobarro a la Donostiarra | 21,95 |
| Cueta de rap gallega al romesco amb cloïsses | 24,95 |
| Calamars a la planxa amb patates fregides | 18,95 |
| Orada a la sal | 22,95 |
| Turbot al forn amb verduretes | 24,95 |
| Bacallà d'Islàndia al alloli | 24,95 |
| Graellada d'assortit de peix | 32,95 |
| Suquet de pescadors amb patates | 29,95 |
| Peix de la llotja de la Barceloneta | S/M |

Tots els peixos poden ser al forn o a la Donostiarra

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

Preus amb IVA INCLÒS

CARNS

| | |
|--|--------|
| Steak tartar El Nou Ramonet | 18,95 |
| Filet de vedella amb guarnició | 24,95 |
| "Txuletón d' Angus +40 dies de maduració (pes aproximat de la peça 600gr) | 65€/Kg |
| Picaña de vedella a la llosa | 25,95 |
| Sandvitx d'hamburguesa amb anells de ceba | 12,95 |

"Les nostres carns son fetes en brasa de carbó"

