

# Tapas Y ENTRANTES

	TAPA	RACIÓN
Pan de coca tostado con tomate.		<b>3,95</b>
Gilda de anchoa.		<b>3,00</b>
Bomba de la Barceloneta.		<b>4,95</b>
Patatas bravas.		<b>6,15</b>
Piparra vasca frita.		<b>7,95</b>
Ensaladilla rusa con dados de salmón ahumado.		<b>8,95</b>
Parrillada de verduras al Josper.		<b>14,95</b>
Anchoas del Cantábrico "4 filetes".		<b>7,95</b>
Chicharrones de Cádiz loncheados al toque de limón.	<b>5,95</b>	<b>9,95</b>
Buñuelos de bacalao con pil pil.		<b>13,95</b>
Croquetas (rabo de toro, gambas, chipirones en su tinta) 3 uds.		<b>7,50</b>
Boquerones en vinagre.		<b>10,95</b>
Chipirones fritos.	<b>12,95</b>	<b>17,95</b>
Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi.	<b>12,95</b>	<b>17,95</b>
Huevos con patatas, jamón ibérico y trufa negra.		<b>15,95</b>
Paletilla de jamón ibérico. (Tapa 60gr.) (Ración 100gr)	<b>14,95</b>	<b>24,95</b>
Selección de quesos (cabra, oveja y vaca). <i>Pajonales semi curado Gran Canaria (Cabra)</i> <i>La Gàrgola pasta blanda Solsona-Catalunya (Oveja)</i> <i>Fyrtarnsost curado Dinamarca (Vaca)</i>		<b>19,95</b>
Gambas al ajillo.		<b>17,95</b>
Dúo de carpaccios (bacalao y salmón) con olivada y mayonesa de cilantro		<b>16,95</b>

# ENSALADAS

Tomate de Barbastro con ventresca, cebolla y olivada.	<b>14,95</b>
Ensalada de lechuga viva (lechuga, tomate y cebolla).	<b>15,95</b>
Ensalada de Burrata con cherrys al horno y pistachos	<b>14,95</b>

# Mariscos

Ostras de Bouziques (unidad).	<b>3,95</b>
Mejillones al vapor con all i oli de manzana escalivada.	<b>12,95</b>
Almejas a la marinera.	<b>18,95</b>
Navajas del Delta (Canyuts).	<b>17,90</b>
Tallarinas salteadas.	<b>17,95</b>
Bogavante al estilo de Formentera (frito con patatas y huevos fritos)	<b>S/M</b>
Bogavante a la plancha	<b>S/M</b>
Gamba roja de costa.	<b>S/M</b>
Cigala de Arenys.	<b>S/M</b>
"Espardeñas" al Josper.	<b>S/M</b>
Berberechos gallegos al vapor.	<b>19,95</b>

# Sopas Y PASTA

Canelones tradicionales con trufa negra.	<b>13,75</b>
Tagliatelle a la marinera.	<b>17,95</b>
Sopa de pescadores.	<b>14,95</b>

# Arroces y Fideos

Paella de setas.	<b>17,95</b>
Paella de verduras a la brasa.	<b>18,95</b>
Paella de roastbeef al Josper.	<b>18,95</b>
Arroz meloso de carrillera.	<b>20,95</b>
Paella marinera.	<b>23,95</b>
Paella mar y montaña.	<b>24,95</b>
Arroz caldoso a la marinera.	<b>24,95</b>
Arroz negro con almejas y gamba pelada.	<b>22,95</b>
Arroz de bacalao con verduras.	<b>20,95</b>
Paella de bogavante.	<b>S/M</b>
Arroz caldoso de bogavante.	<b>S/M</b>
Fideos con all i oli y cigalas.	<b>19,95</b>

\*Se cocina para 2 personas como mínimo el precio es por persona.

\*Todas nuestras paellas están hechas con arroces de alta calidad del Delta del Ebro.

# PESCADOS

Lubina a la Donostiarra.	<b>21,95</b>
Colita de rape gallega con almejas y salsa romesco.	<b>24,95</b>
Dorada a la sal.	<b>22,95</b>
Rodaballo al horno con verduritas.	<b>24,95</b>
Bacalao de Islandia al all i oli.	<b>24,95</b>
Parrillada de pescado.	<b>32,95</b>
Suquet de pescadores.	<b>32,95</b>
Corvina con sofrito de ajos.	<b>22,95</b>
Calamares a la brasa con patatas fritas.	<b>18,95</b>

Todos los pescados pueden ser al horno o a la Donostiarra

# Carnes Brasa

Steak tartar de picaña de vaca.	<b>18,95</b>
Solomillo de vaca vieja a la piedra.	<b>24,95</b>
Chuletón Angus 40 días de maduración 650gr.	<b>43,95</b>
Hamburguesa de vaca Frisona. <i>Con queso cheddar, pepinillo, aros de cebolla y pan brioche</i>	<b>16,95</b>
Lomo alto de Wagyu A5 Kagoshima japonés a la brasa con piparra vasca 200gr.	<b>75,95</b>

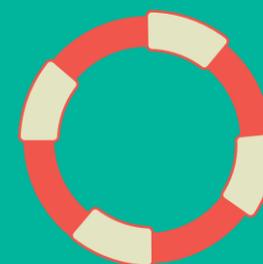
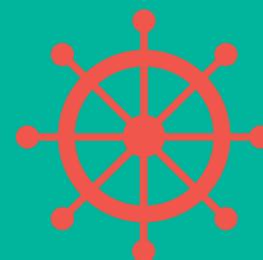
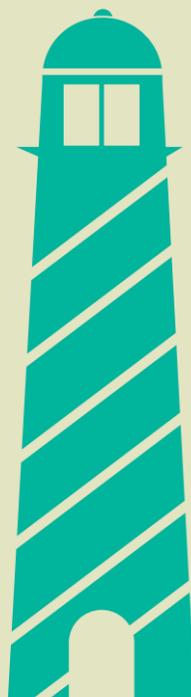
"Nuestras carnes son hechas en brasa de carbón"

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento le pedimos que consulte al personal por los procesos de elaboración de los diferentes platos.

Precios con IVA INCLUIDO

# Postres

Postre de la semana	<b>5,95</b>
Torrija con helado Angelo de canela	<b>7,95</b>
Nuestro flan de dulce de Leche	<b>6,50</b>
Lemon pie	<b>6,50</b>
Tiramisú	<b>6,95</b>
Crema Catalana	<b>5,50</b>
Mel y mató con nueces	<b>5,50</b>
Souflé de chocolate con helado Angelo de vainilla	<b>7,50</b>
Milhojas de crema pastelera con fruta de temporada	<b>6,95</b>
Helados gourmet Angelo:	<b>6,95</b>
<i>Caramelo Werther´s original</i>	
<i>Melocotón de viña</i>	
<i>Limón y albahaca</i>	
<i>Pistacho</i>	



CAST