



Robert Lechuga

NUESTRO
VERMUT
COUPAGE

3,80

PARA EMPEZAR EL VERMUT

<i>Oliva-S con jugo de piparra</i>	2,00€/u ★
<i>Anchoas la Pejinuca</i>	4,20€/u ★
<i>Boquerones de la casa</i>	8,20€
<i>Navajas en escabeche blanco de azafrán</i>	14,20€ ★
<i>La ensaladilla rusa 1900</i>	5,80€ ★
<i>Caballa ahumada con huevas de Mújol</i>	10,80€

PARA CONTINUAR EL PICOTEO

<i>Pan con tomate "la Roseta"</i>	3,20€
<i>Jamón ibérico gran reserva</i>	Tapa 15,20€ / Ración 28,20€
<i>Lomito ibérico</i>	12,40€ ★
<i>Rubia Gallega, curada y marinada en especias</i>	11,80€
<i>Mojama de atún curada en casa con almendra frita</i>	14,50€
<i>Bonito a la catalana</i>	12,90€

HAY QUE PROBAR

<i>Bocadillo de calamares</i>	4,20€ ★
<i>Mollete de papada adobada, queso y mostaza</i>	4,30€ ★

★ PLATOS ESTRELLA

PLATILLOS

<i>Ensaladilla de buey de mar con salsa romesco y aguacate</i>	14,20€	★
<i>“Esqueixada” de morro de bacalao con cebolla tierna y aceitunas Kalamata</i>	14,60€	
<i>“Samfaina” con huevo frito</i>	7,50€	
<i>Rillette de codorniz confitada con foie gras</i>	11,80€	
<i>Garbanzos guisados con “cap i pota” y espardeñas</i>	15,40€	

DE LA LONJA

<i>Ostras “Louis especial nº3 al natural</i>	3,90€	
<i>Gamba Roja cocinada sobre una cama de sal</i>	S/M	
<i>Pescadito del día frito (Preguntar al camarero)</i>	9,80€	
<i>Corvina embarrada con mayonesa de mojo rojo</i>	13,60€	★

PARA ACABAR

<i>Fricandó de llata de ternera con senderuelas</i>	15,20€	
<i>Albóndigas con salsa de tomate casera</i>	11,50€	★
<i>Bocado de la reina con ensalada verde, patatas, piparras fritas y pimientos del piquillo</i>	31,20€	
<i>Bocado de la reina al Josper</i>	23,80€	