



Robert Lechuga

EL NOSTRE
VERMUT
COUPAGE

3,80

PER COMENÇAR EL VERMUT

<i>Olive-S amb suc de piparra</i>	2,00€/u ★
<i>Anxoves la Pejinuca</i>	4,20€/u ★
<i>Seitons en vinagre marinats a casa</i>	8,20€
<i>Navalles en escabetx blanc de safrà</i>	14,20€ ★
<i>“La ensaladilla” russa 1900</i>	5,80€ ★
<i>Verat fumat amb freses de “Mújol”</i>	10,80€

PER CONTINUAR EL PICOTEO

<i>Pa amb tomàquet “la Roseta”</i>	3,20€
<i>Pernil ibèric gran reserva</i>	Tapa 15,20 / Ració 28,20€
<i>Llomillo ibèric</i>	12,40€
<i>“Rubia Gallega”, curada y marinada en especies</i>	15,80€ ★
<i>Moixama de tonyina curada a casa amb ametlla fregida</i>	14,50€
<i>Bonítol a la catalana</i>	12,90€

NO ET POTS PERDRE...

<i>“Mollete” de calamars</i>	4,20€ ★
<i>“Mollete” de papada adobada, formatge i mostassa</i>	4,30€ ★

★ PLATS ESTRELLA

PLATETS

<i>“Ensaladilla” de bou de mar amb salsa romesco i alvocat</i>	14,20€ ★
<i>Esqueixada de morro de bacallà amb ceba tendre i olives Kalamata</i>	14,60€ ★
<i>Samfaina amb ou fregit</i>	7,50€
<i>Rillette de guatlla confitada amb foie gras</i>	11,80€
<i>Cigrons guisats amb cap i pota i espadenyes</i>	15,40€

DE LA LLOTJA

<i>Ostras “Louis especial nº3” al natural</i>	3,90€/u 23€/6u
<i>Gamba vermella cuinada sobre un llit de sal</i>	S/M
<i>Peixet del dia fregit (Pregunti al seu cambrer)</i>	9,80€
<i>“Corvina embarrada” amb maionesa de mojo vermell</i>	13,60€ ★

PER ACABAR

<i>Fricandó de vedella amb carreretes</i>	15,20€
<i>Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolana</i>	11,50€ ★
<i>“Bocado de la reina” amb amanida verda, patates, piparres i pebrots del piquillo</i>	31,20€
<i>“Bocado de la reina”</i>	23,80€