



EL NOSTRE VERMUT COUPAGE

4,50

PER COMENÇAR EL VERMUT

<i>Olive-S amb suc de piparra</i>	2,00€/u ★
<i>Anxoves Sanfilippo</i>	4,80€/u ★
<i>Navalles en escabetx blanc amb safrà i pastanaga 4u.</i>	14,90€
<i>Musclos de la casa en escabetx vermell</i>	7,90€ ★
<i>“La ensaladilla” russa 1900</i>	5,80€ ★

PER CONTINUAR EL PICOTEO

<i>Ostra “Louise especial nº3” al natural</i>	3,90€
<i>Pa amb tomàquet “la Roseta”</i>	3,20€
<i>Pernil ibèric gran reserva</i>	Tapa 15,20 / Ració 28,20€
<i>“Rubia Gallega”, marinada i curada amb espècies</i>	15,80€ ★
<i>Moixama de tonyina curada a casa amb ametlla</i>	14,50€ ★
<i>Cap de pop amb cap i pota</i>	8,60€

NO ET POTS PERDRE...

<i>“Mollete” de calamars</i>	4,20€ ★
<i>Croqueta de pernil 1 u. <u>Preguntar per la disponibilitat</u></i>	2,50€ ★
<i>Murgules a la crema</i>	28,20€



PLATS ESTRELLA

PLATETS

<i>Terrina de foie gras amb tòfona negra</i>	14,60€
<i>Amanida de faves amb suc d'oliva, magrana i tomàquet cherry</i>	12,80€
<i>“Ensaladilla” de bou de mar amb salsa romesco i alvocat</i>	14,20€ ★
<i>Cors de carxofa a la brasa amb vinagreta de formatge Idiazabal</i>	13,60€
<i>Canelons de pollastre rostit, confit d'ànec i foie gras</i>	12,60€

DE LA LLOTJA

<i>Trío del mar (1. lluenta, 1. ostra i 1.garota) <u>Preguntar per la disponibilitat</u></i>	12,80€
<i>Rogers fregits</i>	9,20€
<i>Escopinyes al vapor</i>	17,90€ ★
<i>LLagostins de St. Carles amb refregit d'all, al Josper</i>	28,00€ ★

LES NOSTRES CASSOLES

<i>Pèsols del Maresme amb camagroc i pil pil de bolets</i>	19,60€
<i>Bonítol a la catalana amb ceba i tomàquet</i>	18,20€
<i>Suquet de rap amb picada de nyora i carxofes (mínim 2 persones)</i>	26,80€
<i>Mandonguilles amb salsa de tomàquet</i>	11,50€ ★

JOSPER

<i>“Bocado de la reina” al Josper</i>	23,80€
<i>“Bocado de la reina” amb amanida verda, patates, pebrots del Padrón i del piquillo</i>	31,20€