

Entradas

Lomo Ibérico “Arturo Sánchez”	18,00
Jamón Ibérico 100% bellota “Arturo Sánchez”	26,00
Ostra “Marennnes-Olerón”	6,00
Tosta de “anchoas López 00” mantequilla ahumada	6,00
Catalana de tartar de atún rojo	21,75
Coca de aspencat y brandada de bacalao	15,25
Ensaladilla rusa y huevo frito al ajillo	12,50
Ensalada Altea	16,25
Tomate y salazones	23,50
Erizo y gamba con bearnesa	12,00
Ceviche de negra con boniato rojo	18,50
Vieira, aguachile y gambita cristal	6,75
Buñuelo de bacalao artesano	3,90
Calamar nacional andaluza	18,50
Alcachofas fritas con Romescu	14,75
Salmonetitos fritos con mayonesa de mojo picón	17,25
Brioche de calamares con mayonesa de lima	9,75
Arañas de mar fritas	16,00
Berberechos con salsa de hinojo y lima	19,50
Calamarets de la bahía a la meunière y alcaparras	22,00
Sepionets con all i oli tinta	25,00
Pulpo, mole verde y pico de gallo	20,50
Caballa, berenjena y teriyaki	16,50
Espárragos blancos con holandesa de naranja sanguina	18,50
Guisante lágrima con yema curada y trufa	26,00
Orejitas de cochinillo y salsa diablo	21,50

Infantil

Pollo empanado	14,50
Albóndigas caseras	16,50
Pan y aperitivo de la casa	2,25
All i oli y tomate	2,90
Almendras	3,00

Arroces (Min. 2 pers / precio ración)

Senyoret. Rape, gambas y sepia	23,00
L'Olleta. Rape, gambas y yemas de erizo	27,00
Negro. Sepionet y alcachofas	23,50
Lechola, gambas, ajos tiernos y alcachofas	23,50
De boquerón, espinacas y garbanzos	21,00
Magro, verdura temporada y garbanzos	21,00
De verdura de temporada	19,50

**Arroz Gran Reserva Molino Roca*

Melosos (Min. 2 pers / precio ración)

L'Olleta. Rape, gamba, erizo y ajos tiernos	27,00
Rape, gambas y alcachofa	24,50
Lechola, calabaza y cebolla	23,50

**Arroz Carnaroli envejecido Molino Roca*

Fideuá (Min. 2 pers / precio ración)

Rape, almejas , ajos tiernos	22,50
Sepionet y alcachofas	23,50

Platos Caseros

Albóndigas y sepia estofada	18,75
Canelones de la casa	17,00
Callos con garbanzos	17,00
Rabo de vaca al vino tinto	19,00

Pescados

Negra con salsa de ortiguillas	29,50
Rapito en salsa de suquet y gambas	29,00
Raya a la brasa y su emulsión	27,50
Lubina a la pimienta verde	31,50

Carnes

Solomillo de vaca con salsa "Café de París"	32,50
Chuletillas de cabrito con ajos tiernos	27,00

Starters

Iberian Cured Pork Loin “Arturo Sánchez”	18,00
Iberian Ham “Arturo Sánchez”	26,00
Oyster “Marennes-Olerón”	6,00
“López Anchovy 00” on toast, smoked butter	6,00
Red tuna tartar catalana	21,75
<i>Aspencat</i> and cod <i>brandada coca</i>	15,25
Ensaladilla with garlic fried egg	12,50
Alteana salad	16,25
Tomato with cured & dried salted fish	23,50
Bearnaise Sea Urchin	12,00
Negra Ceviche with sweet potato	18,50
Scallop aguachile with crystal prawns	6,75
Cod fritter (1 pc)	3,90
Fried national calamari	18,50
Fried artichokes with Romescu	14,75
Fried red mullets, mojo picon mayonnaise	17,25
Calamari brioche with lime mayonnaise	9,75
Fried arrow crab	16,00
Cockles with fennel & lime sauce	19,50
Bay calamari a la meunière	22,00
Sepionets with all i oli ink	25,00
Octopus with green mole and fresh pico de gallo	20,50
Mackerel with aubergine and teriyaki glaze	16,50
White asparagus with sanguine orange hollandaise	18,50
Tear pea with cured egg yolk and truffle	26,00
Piglet’s ears with Diabla sauce	21,50

Children

Breaded chicken	14,50
Homemade meatballs	16,50
Fresh bread roll & aperitive	2,25
All i oli & tomato	2,90
Almonds	3,00

Rice (Min. 2 people / Price portion)

Senyoret, monkfish, prawns, cuttlefish	23,00
L'Olleta, monkfish, prawns, sea urchin	27,00
Negro, sepionet and artichokes	23,50
Lemon fish, prawns, tender garlic and artichokes	23,50
Anchovy, spinach and chickpeas	21,00
Pork, seasonal vegetables, chickpeas	21,00
Seasonal vegetables	19,50

**Rice Gran Reserva Molino Roca*

Sticky Rice (Min. 2 people / Price portion)

L'olleta, monkfish, prawns, sea urchin, tender garlic	27,00
Monkfish, prawns and artichoke	24,50
Lemon fish, pumpkin and onion	23,50

**Aged rice Carnaroli Molino Roca*

Fideuá (Min. 2 people / Price portion)

Monkfish, clams, fresh garlic shoots	22,50
Sepionet and artichokes	23,50

Traditional Dishes

Meatballs with stewed cuttlefish	18,75
Homemade foie cannelloni	17,00
Pig's tripe with chickpeas	17,00
Beef tail in red wine	19,00

Fish

Negra with anemonous sauce	29,50
Baby monkfish in suquet and prawns sauce	29,00
Grilled sea Stingray and its emulsion	27,50
Sea bass with green pepper sauce	31,50

Meat

Beef fillet "Café de París" sauce	32,50
Baby goat cutlets with tender garlic	27,00