

ENTRANTS

CRU

Ostres "Spécial de Claire" de Marennes-Oléron vives 6 unitats 30 € . . 1 dotzena 55 €
Torrada de tonyina vermella al chipotle 26 €
Tàrtar de tonyina vermella i "guindilla" d'Ibarra 26 €
Cebiche de corball salvatge 26 €
Carpaccio de gamba vermella del Port de la Barceloneta 28 €
Anxoves Karmelo Toja XL —12 unitats— 28 €

MARISC

Cloïssa fina gallega saltejada o amb salsa verda 36 €
Navalles del Delta de l'Ebre 26 €
Musclos a la marinera 19 €
Gamba blanca de la Llotja de la Barceloneta 26 €
Gamba vermella de la Llotja de la Barceloneta 30 € / 100g
Escamarlans saltejats 24 €
Txangurro a la donostiarra 28 €

per PICAR

Pernil ibèric 100% gla D.O. Salamanca 34 €
Porrets de Zarautz a la graella 14 €
Amanida d'hivern, formatge idiazabal i nous 16 €
Tàrtar de vaca vella 26 €
Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio 24 €
Carxofes fresques a la graella amb pernil ibèric 16 €
Verdures de temporada a la graella 22 €
Truita de bacallà estil "Roxario" 14 €
Croquetes de pernil ibèric 18 €
Croquetes de bolets 18 €
Bunyols de bacallà amb romesco 18 €
Peixet fregit de la Llotja de la Barceloneta 22 €
Calamars de la Llotja de la Barceloneta a l'andalusa 26 €
Txistorra d'Orio 14 €

El nostre pa artesà de massa mare amb 48 hores de fermentació (preu per persona) 3,20 €
Coca de Folgueroles, el nostre pa amb tomàquet 5 €

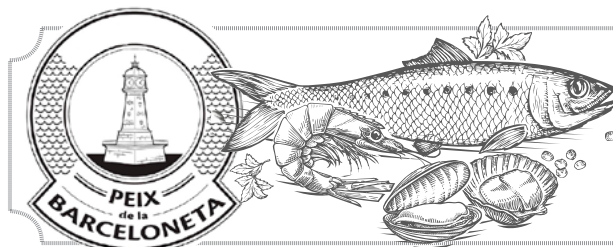
Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant
Anisakis: Tots els nostres peixos servits en cru han estat prèviament congelats segons normativa legal

de la GRAELLA

PEIXOS

Bacallà amb salsa biscaïna 28 €	Rap negre 10 € / 100gr
Pop rostit amb verdures de temporada 26 €	Turbot salvatge 11 € / 100gr
Tonyina vermella d'almadraba amb porrets 34 €	Besuc 14 € / 100gr

Pregunta'ns per les varietats del dia



Directament de la Confraria de Pescadors de Barcelona i Hondarribia
—embarcació Itsas Lagunak—

CARNES

Magret d' ànec rostit amb poma 28 €	Lletons amb verdures a la graella 28 €
Costella de porc "Duroc" a la graella 28 €	Filet de vaca vella amb foie 42 €

TXULETON

A 1881 per Sagardi oferim el concepte de txuleton que a les graelles dels "asadors" bascos han anat perfeccionant al llarg del temps. Seleccionem la nostra carn entre les millors vaques velles, de més de sis anys, que estan a la plenitud del seu sabor.

Vaca vella 8 € / 100g
<small>1000 - 1300g</small>

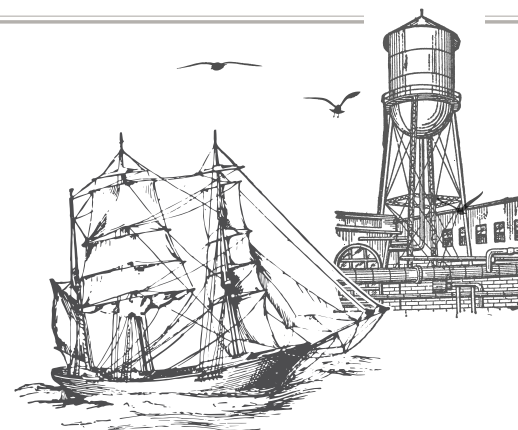
Carns vermelles que, al contacte amb la brasa d'alzina, s'expressen de forma sorprenent. Sabors nets de terra, llet i pastura que conserven el gust i ens inciten a continuar menjant, sense cansar el paladar. En definitiva, un producte honrat, natural i saludable.

Vaca PREMIUM madurada 12 € / 100g
<small>(mín. 4 setmanes)</small>

La nostra història

L'any 1881 es va iniciar el projecte de construcció dels antics Magatzems Generals de Comerç seguint l'estil que els anglesos varen instaurar a tots els ports del món. Del port de Liverpool a Puerto Madero, a Buenos Aires, fins a aquesta joia, la història i la cultura han unit pobles i persones. Avui, a la part alta del Museu que explica la història de Catalunya, el Grup SAGARDI fa d'aquest espai únic, un lloc de gastronomia, sensibilitat i emoció.

També la gastronomia explica qui som...



ARROSSOS i Cassoles Marineres

Sopa de peix a la donostiarra 24 €
Pochas amb tonyina vermella 28 €
Arròs "brut" de calamar (mínim 2 persones*) 32 €
Arròs " del senyoret " (mínim 2 persones*) 32 €
Arròs cremós de gamba vermella 32 €
Arròs de verdures 26 €
Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones*) 42 €

*Preu per persona

Només cuinem arrossos varietals bomba i marisma, conreats a l'Illa de Buda, al Parc Natural del Delta de l'Ebre

ACOMPANYAMENTS

Enciam i ceba tendra d'horta pròpia 4,50 € (½ ració) . 8 €
Patates fregides artesanes 7 €
Porrets de Zarautz a la graella 14 €
Pebrots del piquillo estil Tolosa 14 €

Totes les verdures que utilitzem són d'agricultura ecològica i cultivades en horts propis

VEGETARIANS
Pregunta al nostre chef

PER ALS "TXIKIS" & GRUPS
Pregunta al nostre personal per l'oferta

Tots els preus inclouen l'IVA

POSTRES

Formatge de muntanya d'Aralar (segons disponibilitat)	18 €
Llet crua d'ovella latxa de pasturatge lliure i un any de maduració.	
Elaborat a 1.000 m pels pastors Jon i Martina	
Trufes de xocolata	8 €
Crema catalana cremadeta	8 €
Arròs amb llet	9 €
Pinya Recepta Pierre Hermé amb gelat de vainilla	10 €
Babà al rom a l'estil dels Indians	10 €
Pastís prim de poma amb gelat de nata	12 €
Xocolata!!	12 €
Pastís de formatge de llet d'ovella amb coulis de nabius	12 €

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicar a algun membre de l'equip del restaurant

VINS de POSTRES i LICORS

VINS DE POSTRES



Martín Faixó Perafita Garnatxa Dolça	6 €
Capçanes Carratell Ranci	4 €
Urezi vendimia tardia de Itsas Mendi	9,50 €
Six Grapes de Graham's	8 €
Zapiain, Bixi Goxo	7,50€



LICORS I AIGUARDENTS

Ratafia Russet	3,50 € . . .	5 €
Marc de Gramona	6 € . . .	8 €
Patxaran Baines Oro	5,50 € . .	8,50 €
Aiguardent de txakoli Lamin Ura Talai Berri	7 € . . .	11 €
Aiguardent d'herbes Izarra verde	6 € . . .	10 €
Aiguardent d'herbes Izarra amarillo	6 € . . .	10 €

Tots els preus inclouen l'IVA