

ENTRANTES

CRUDO

- Ostras "Spécial de Claire"
de Marennes-Oléron vivas 6 unidades 30 € . . . 1 docena 55 €
- Tostada de **atún** rojo al chipotle 26 €
- Tartar de **atún** roja y guindilla de Ibarra 26 €
- Ceviche de **corvina** salvaje 26 €
- Carpaccio de **gamba** roja del Port de la Barceloneta 28 €
- Antxoas** Karmelo Toja XL —12 unidades— 28 €

MARISCO

- Almeja fina gallega salteada o en salsa verde 36 €
- Navajas del Delta del Ebro 26 €
- Mejillones a la marinera 19 €
- Gamba blanca de la Lonja de la Barceloneta 26 €
- Gamba roja de la Lonja de la Barceloneta 30 € / 100g
- Cigalitas salteadas 24 €
- Txangurro a la donostiarra 28 €

para PICAR

- Jamón ibérico 100% bellota D.O. Salamanca 34 €
- Puerritos de Zarautz a la parrilla 14 €
- Ensalada de invierno, queso idiazabal y nueces 16 €
- Tartar de **vaca vieja** 26 €
- Vaca gallega** PREMIUM curada, en carpaccio 24 €
- Alcachofas frescas a la parrilla con jamón ibérico 16 €
- Verduras de temporada a la parrilla 22 €
- Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" 14 €
- Croquetas de **jamón** ibérico 18 €
- Croquetas de **setas** 18 €
- Buñuelos de **bacalao** con romesco 18 €
- Pescadito** frito de la Lonja de la Barceloneta 22 €
- Calamares** de la Lonja de la Barceloneta
a la andaluza 26 €
- Txistorra** de Orio 14 €

- Nuestro **pan artesano** de masa madre
con 48 horas de fermentación (precio por persona) 3,20 €
- Coca** de Folgueroles, nuestro pan con tomate 5 €

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria
comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

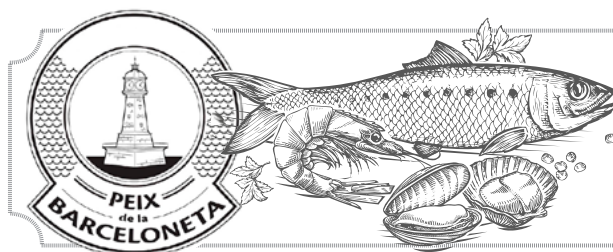
Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo
han estado previamente congelados según normativa legal

de la PARRILLA

PESCADOS

- Bacalao** a la parrilla con salsa vizcaína 28 €
- Pulpo** asado con verduras de temporada 26 €
- Atún rojo** de almadraba
con puerritos 34 €
- Rape negro** 10 € / 100gr
- Rodaballo** salvaje 11 € / 100gr
- Besugo** 14 € / 100gr

Preguntá'ns per les varietats del dia



Directamente de la Cofradía
de Pescadores de Barcelona y Hondarribia
—embarcación Itsas Lagunak—

CARNES

- Magret de **pato** asado con manzana 28 €
- Costilla de **cerdo** "Duroc" a la parrilla 28 €
- Mollejas** con verduras a la parrilla 28 €
- Solomillo de **vaca vieja** con foie 42 €

TXULETON

En 1881 por Sagardi
ofrecemos el
concepto de txuleton
que las parrillas de los
asadores vascos han ido
perfeccionando a lo largo de
muchos años. Seleccionamos nuestra carne entre las mejores vacas
viejas que, con más de seis años, están en la plenitud de sabor.

Vaca vieja 8 € / 100g
1000 - 1300g

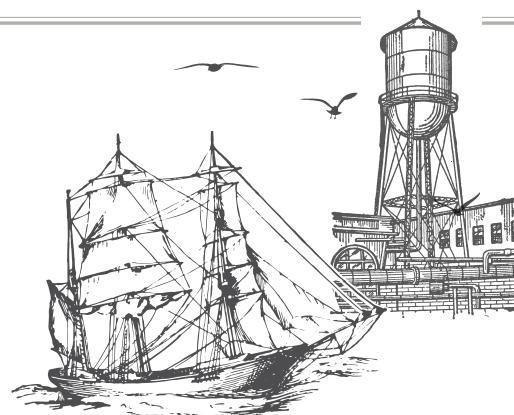
Carnes rojas
que, al contacto
con la brasa de
encina se expresan de
forma sorprendente. Sabores
limpios a tierra, leche y pasto que
mantienen el gusto y nos provocan a continuar comiendo, sin cansar
el paladar. En definitiva, un producto honrado, natural y saludable.

Vaca PREMIUM madurada 12 € / 100g
(mín. 4 semanas)

Nuestra historia

En 1881 se inició el proyecto de construcción de los
antiguos Almacenes Generales de Comercio siguiendo el
estilo que los ingleses instauraron en todos los puertos
del mundo. Del puerto de Liverpool a Puerto Madero,
en Buenos Aires, hasta esta joya, la historia y la cultura
han unido pueblos y personas. Hoy, en lo alto del Museu
que explica la historia de Catalunya, Grupo SAGARDI
hace de este espacio único, un lugar de gastronomía,
sensibilidad y emoción.

También la gastronomía explica quienes somos...



ARROCES y Cazuelas Marineras

- Sopa de **pescado** a la donostiarra 24 €
- Pochas** con atún rojo 28 €
- Arroz "brut" de **calamar** (mínimo 2 personas*) 32 €
- Arroz "del senyoret" (mínimo 2 personas*) 32 €
- Arroz cremoso de **gamba** roja 32 €
- Arroz de **verduras** 26 €
- Arroz caldoso de **bogavante** (mínimo 2 personas*) 42 €

*Precio por persona

Solo cocinamos arroces varietales bomba y marisma, cultivados
en la Isla de Buda, en el Parque Natural del Delta del Ebro

ACOMPañAMIENTOS

- Lechuga** y cebolleta de huerta propia 4,50 € (½ ración) . 8 €
- Patatas** fritas artesanas 7 €
- Puerritos** de Zarautz a la parrilla 14 €
- Pimientos** del piquillo estilo Tolosa 14 €

Todas las verduras que utilizamos son de
agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

VEGETARIANOS
Pregunta a nuestro chef

PARA LOS "TXIKIS" & GRUPOS
Pregunta a nuestro personal por la oferta

Todos los precios incluyen el IVA

POSTRES

VINOS de POSTRE y LICORES

Queso de montaña de Aralar (según disponibilidad)	18 €
Leche cruda de oveja latxa de pasto libre y un año de afinación	
Elaborado a 1.000 m por los pastores Jon y Martina	
Trufas de chocolate	8 €
Crema catalana quemadita	8 €
Arroz con leche	9 €
Piña Receta Pierre Hermé con helado de vainilla	10 €
Babá al ron al estilo de los Indianos	10 €
Tarta fina de manzana con helado de nata	12 €
Chocolate!!	12 €
Tarta de queso de leche de oveja con coulis de arándanos	12 €

VINOS DE POSTRE



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



LICORES Y AGUARDIENTES

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

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

Todos los precios incluyen el IVA