

PER PICAR

Ostres “finnes de claire gourmet”

Ostras finnes de claire gourmet

3,70€

Anxovas del Cantàbric

anchoas del Cantábrico

16,00€

Daus de filet de salmó fumat amb germinats i crema fresca

Dados de solomillo de salmón ahumado con germinados y crema fresca

(1/2 Rac.) 9,60 € – (1 Rac.) 16,00 €

Coca del Maresme amb tomàquet i oli verge

Coca del Maresme con tomate y aceite virgen

3,00€

Musclos al vapor, marinera o salsa Moll-Oest (salsa vi blanc)

Mejillones MOLL·OEST (salsa vino blanco), marinera o vapor.

(1/2 Rac.) 5,90 € – (1 Rac.) 9,95 €

Bunyol de bacallà

Buñuelo de bacalao

2,50€ (Unitat)

Croqueta gambes vermelles.

Croqueta de gambas roja.

2,50€ (Unitat)

Pebrots de Padró

Pimientos de Padró

(1/2 Rac.) 4,90 € – (1 Rac.) 8,95 €

Fregite-la de raves de calamar Andalus

Fritura de rabas de calamar andaluza

(1/2 Rac.) 7,50 € (1 Rac.) 12,50€

Anelles de Calamar fresc en tèmpera cruixent

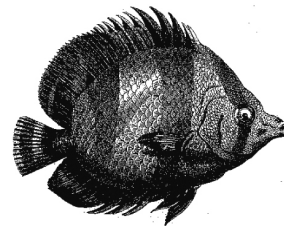
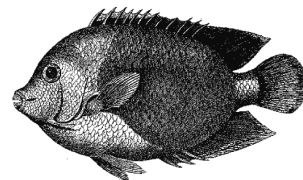
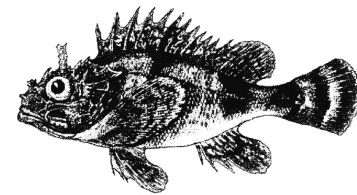
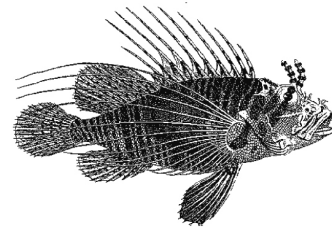
Aros de Calamar frescos en tempura crujiente

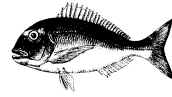
(1/2 Rac.) 10,50 € – (1 Rac.) 17,50 €

Patates braves del Moll

Patatas bravas del Moll

5,50€





ELS NOSTRES CLASSICS

Amanida bio mini enciams de Teià amb ventresca de tonyina i tomàquets_ divinos

Ensalada bio lechugas de Teià con ventresca de atún y tomate divinos
1 (1/2 Rac.) 7,65€ – (1 Rac.) 11,90 €

Tàrtar de Tonyina Vermella i guacamole
Tartar de Atún Rojo y guacamole
(1/2 Rac.) 13,70 € (1 Rac.) 22,75 €

Sashimi de tonyina vermella amb vinagreta soja i wasabi
Sashimi de atun rojo con vinagreta de soja y wasabi
(1/2 Rac.) 16,10 € (1 rac.) 26,75 €

Sopa de Peix estil “Boullabaisse” (amb arròs i roulle)
Sopa de pescado estilo “Boullabaisse” (con arroz y roulle)
12,50 €

Caneló de peix i marisc amb crema vermella d’escamarlans
Canelón de pescado y marisco con crema roja de cigalas
(1/2 Rac.) 8,60 € (1 Rac.) 14,25 €

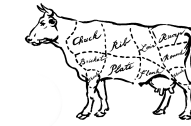
Ous trancats amb patata nova i gulas
Huevos rotos con patata nueva y gulas
(1/2 Rac.) 6,50 € (1 rac.) 10,50 €

Tataki de Tonyina Vermella amb sèsam i soja
Tataki de Atún Rojo con sésamo y soja
(1/2 Rac.) 16,10 € (1 rac.) 26,75 €

Tronc de Lluç de palangre planxa amb verduretes
Tronco de Merluza de palangre plancha con verduritas finas
(1/2 Rac.) 10,80€ (rac.) 18,00€

Suquet de Rap amb patates i cloïsses
Suquet de Rape con patatas y almejas
(1/2 Rac.) 16,10 € (1 rac.) 26,75 €

Llom de Bacallà agradolç amb prunas i pinyons
Lomo de Bacalao agridulce con ciruelas y piñones
(1/2 Rac.) 14,40€ (1 rac.) 26,75 €



CARNS

Secret de porc iberic de glà
Secreto de cerdo iberico de bellota
(1/2 Rac.) 9,75€ (rac.) 16,50€

Hamburguesa de vedella “250 gr.” amb frites i ketchup cassola
Secreto de cerdo iberico de bellota
(1/2 Rac.) 7,40€ (rac.) 12,50€

Filet de vedella gallega amb salsa café de paris
Solomillo de ternera gallega con salsa café de paris
26,00€



EL NOSTRES ARRÒSSOS I FIDEUAS (min. 2 pax)

Paella d’arròs Marinera
Paella de arroz marinera
20,00€

Paella d’arròs amb bacallà i verduretes
Paella de arroz con bacalao y verduras
20,00€

Paella d’arròs Sr.Perellada (tot pelat)
Paella de arroz Sr. Perellada (todo pelado)
22,00 €

Arròs caldós de llamàntol
Arroz caldoso de Bogavante
31,50 €

Arròs melós de nècores, musclos i cloïsses
Arroz meloso de nécoras, mejillones y almejas
23,75 €

Fideuà amb sipia de platja , cloïsses i musclos
Fideuá con sépia de playa, almejas y mejillones
19,50€

Tot el nostre peix pot ser a la planxa ,donosti o forn si ho prefereix. Indiquins-ho.
I IVA INCLÒS I 10% increment de Terrassa

Es posible que els postres plats portin algun tipus d'alèrgens comuns
Si vostè es al·lèrgic a algun d'ells digui-ho
[IVA INCLÒS] 10% increment de terrassa