

## Entrants

<b>Pernil ibèric de gla DOP Dehesa de Extremadura o DOP Valle de los Pedroches</b> (100 gr). Acompanyat amb pa de vidre i tomàquet (100gr)	<b>20</b>
<b>Anxoves del Cantàbric.</b> (6 filets) Acompanyat amb pa de vidre i tomàquet	<b>14</b>
<b>Les nostres croquetes de peix</b> (6 unitats)	<b>9</b>
<b>Pop de la llotja de Vilanova a la gallega</b>	<b>14</b>
<b>Sopa dels pescadors de Calafell amb fideus fins</b>	<b>12</b>

## Entrantes

<b>Jamón ibérico de bellota DOP Dehesa de Extremadura o DOP Valle de los Pedroches.</b> Acompañado con pan de Cristal y tomate (100gr)	<b>20</b>
<b>Anchoas del Cantábrico.</b> Acompañadas con de Cristal y tomate (6 filetes)	<b>14</b>
<b>Nuestras Croquetas de pescado</b> (6 unidades)	<b>9</b>
<b>Pulpo de la lonja de Vilanova a la gallega</b>	<b>14</b>
<b>Sopa de los pescadores de Calafell con fideos finos</b>	<b>12</b>

## Amanides

<b>Amanida de Sardina de Vilanova marinada amb oli d'oliva verge extra, tomàquet sec, oliva negra, all negre, orenga i caramel d'oli</b>	<b>14</b>
<b>Amanida amb la nostra terrina de "foie gras" d'ànec farcida de vi Ranci del Montsant i pols cruixent "Tierra de Tarragona"</b>	<b>16</b>
<b>Amanida el peix espasa fumat de la llotja de Vilanova amb vinagreta de gingebre fresc i cilantro</b>	<b>17</b>

## Ensaladas

<b>Ensalada de Sardina de Vilanova marinada con aceite de oliva virgen extra, tomate seco, oliva negra, ajo negro, orégano i caramelo de aceite</b>	<b>14</b>
<b>Ensalada con nuestra terrina de "foie gras" de pato rellena de Vino Rancio del Montsant y polvo crujiente "Terra de Tarragona"</b>	<b>16</b>
<b>Ensalada de pez espada ahumado de la lonja de Vilanova con vinagreta de jengibre fresco y cilantro</b>	<b>17</b>



## Arrossos i Pastes

<b>Paella de marisco</b> (mínim 2 persones)	17
<b>Arròs negre Vell Papiol</b> (mínim 2 persones)	17
<b>Arròs caldós de llamàntol</b> (mínim 2 persones)	27
<b>Arròs de sípia i espardenyas</b> (mínim 2 persones)	27
<b>Arròs cremós de bolets i llagostins</b>	17
<b>Fideus rossejats amb marisc</b>	17
<b>Canelons farcits de lluç i gambes amb crema de marisc</b>	17

## Arroces y Pastas

<b>Paella de marisco</b> (mínimo 2 personas)	17
<b>Arroz negro Vell Papiol</b> (mínimo 2 personas)	17
<b>Arroz caldoso de bogavante</b> (mínimo 2 personas)	27
<b>Arroz de sepia y “espardenyas”</b> (mínimo 2 personas)	27
<b>Arroz cremoso de setas y langostinos</b>	17
<b>Fideos “rossejats” con marisco</b>	17
<b>Canelones rellenos de merluza y gambas con crema de marisco</b>	17

## Plats Especials

<b>Arrossejat de Calafell</b> (per encàrrec / tots els comensals de la taula )	35
<i>Plat típic dels pescadors de Calafell .Consta primer d'un suquet fet a partir de peix de roca, patates i all i oli. A continuació, amb el mateix brou es cou una cassola d'arròs i una de fideus fins.</i>	
<b>Mariscada</b> (Tots els comensals de la taula)	49

## Platos Especiales

<b>Arrossejat de Calafell</b> (por encargo / todos los comensales de la mesa)	35
<i>Plato típico de los pescadores de Calafell. Consta primero de un “suquet” hecho con pescado de roca, patatas y “all i oli”. A continuación, con el mismo caldo se cuece una cazuela de arroz y una de fideos finos.</i>	
<b>Mariscada</b> (Todos los comensales de la mesa)	46



## **Marisc i Crustacis**

<b>Musclos de roca al vapor amb Salsa Romesco</b>	<b>10</b>
<b>Cloïsses gallegues al gust</b>	<b>20</b>
<b>Escamarlanets de Vilanova saltejats amb ceba confitada</b>	<b>26</b>
<b>Gambes de Vilanova i la Geltrú (250gr)</b>	<b>30</b>
<b>Escamarlans de Vilanova i la Geltrú (250g)</b>	<b>30</b>
<b>“Espardenyes” de Vilanova amb ceba i tomàquet</b>	<b>35</b>

## **Marisco y Crustáceos**

<b>Mejillones de roca al vapor con Salsa Romesco</b>	<b>10</b>
<b>Almejas gallegas al gusto</b>	<b>20</b>
<b>Cigalitas de Vilanova salteadas con cebolla confitada</b>	<b>26</b>
<b>Gamba de Vilanova y la Geltrú (250gr)</b>	<b>30</b>
<b>Cigala de Vilanova y la Geltrú (250gr)</b>	<b>30</b>
<b>“Espardenyes” de Vilanova con cebolla y tomate</b>	<b>35</b>

## **Peix de llotja**

<b>Peix a la brasa de carbó. Acompanyat de verdures i cereals ecològics</b>	<b>25</b>
<b>Peix al forn amb patates</b>	<b>25</b>
<b>Peix a la sal. Acompanyat de verdures i cereals ecològics</b>	<b>25</b>
<b>El tradicional Suquet de peix</b>	<b>25</b>
<b>Rap al romesco de Tarragona</b>	<b>25</b>

## **Pescado de lonja**

<b>Pescado a la brasa de carbón. Acompañado con verduras y cereales ecológicos</b>	<b>25</b>
<b>Pescado al horno con patatas</b>	<b>25</b>
<b>Pescado a la sal. Acompañado con verduras y cereales ecológicos</b>	<b>25</b>
<b>El tradicional “Suquet” de pescado</b>	<b>25</b>
<b>Rape al “romesco” de Tarragona</b>	<b>25</b>



## **Carn**

- Costelletes de cabrit a la brasa.** Acompanyat de verdures i cereals ecològics **17**
- Garrinet cuit a baixa temperatura amb la pell cruixent.** Parmentier de patata i formatge "garrotxa", cebetes caramel·litzades amb Ratafia i romaní **19**
- Filet de vedella criada al Baix Penedès al seu gust** (a la brasa / pebre / vi de Porto / Formatge Blau) . Acompanyat de verdures i cereals ecològics **23**

## **Carne**

- Costillitas de cabrito a la brasa.** Acompañado con verduras y cereales ecológicos **17**
- Cochinillo cocido a baja temperatura con su piel crujiente.** Parmentier de patata y queso "Garrotxa", cebolletas caramelizadas con licor de "Ratafia" i romero **19**
- Filete de ternera criada en el Baix Penedès a su gusto** (a la brasa / pimienta / vino de Porto / Queso Azul). Acompañado con verduras y cereales ecológicos **23**

