

CARTA DE NITS

Cal Spaguetti

ELS ENTRANTS....

◆ **Pop roquer a la brasa.....16€**

Pop roquer amb parmentier de patata i tòfona

Carpaccio de tonyina vermella “ yellowfin “15€

Llom de tonyina filetejat , salsa de soja i cítrics amb maionesa de asiàtica

El nostre plat de pasta..... 15€

Paccheri amb llagostins ,calamars , carxofes , formatge parmesà i oli picant

El famós ou ferrat.....15€

Ou ecològic , amb llit de patata , llagostins a l'allet i una mica de pebre vermell fumat

Amanida de tomàquet i ceba de Figueres “al cop de puny”15€

Ventresca de tonyina , ceba , tomàquet , piparres amb olives d'Aragò i gordal

Triikini de melós de vedella.....14,50€

Galta de vedella , gogonzola , ceba caramel.litzada , tòfona i pa de motlle

“Carpaccio” de llagostins.....15€

Vinagreta de ceps i uns grans de pebre rosa

Croqueta de bolets.....3,50€ (unitat)

Croquetes de bolets amb maionesa de tòfona

Amanida exòtica de gambes.....15€

Variat d'enciams , fruita natural , gambes i una vinagreta de gerds

Musclos de roca15€

Al vapor o a la planxa

ELS ARROSSOS

◆◻ **L'arròs melós15€**

Arròs bomba , trossets de sípia i calamar , gambes i “chimichurri”

Arròs a banda de temporada amb llagostins , carxofes , calçots i cloïsses19€

Arròs del Delta de l'Ebre amb cloïsses, carxofes i llagostins (sense Feina)

Arròs del senyoret “ sense feina “19€

Arròs bomba del Delta , amb musclos , llagostins i entrebancs de sípia i calamar

ELS PEIXOS...

◆***El llom de bacallà19€**

Amb poma caramel.litzada , panses i all i oli d'alls negres amb mel

Rapet del Maresme a la planxa.....21€

Rapet del Maresme al la planxa amb musclos de roca(500 gr.)

Cua de gambot i calamar amb tempura i alga nori cruixent.....19€

Cua de gambot i calamar amb tempura ,salsa sweet chilli i maionesa de kimchee

Farcellets de llenguado amb salsa de ceba vermella i ceps.....18,50€

Farcellets de llenguado al vapor amb salsa de ceba vermella i ceps

LES CARNES...

Jarret ibèric al forn.....19€

Cuït a foc lent acompanyat de parmentier de patata , tòfona i ceba

Entrecot de vedella al gust (350 gr.).....20€

Pebre , llosa o roquefort (350 gr.)

Espatlla de xai al forn.....19€

Espatlla de xai al forn amb peres i prunes

Steak tàrtar de vedella.....19€

Steak tàrtar de vedella amb unes gotes d' armagnac (picat a mà)

En cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància , consulteu el nostre personal de sala