

GASTROTASCA
Marinera

Hogar del Pescador

Notre MENU

Tous les prix sont TTC

Tapas et entrées chaudes

  Calamar andalou	14€
  Calamar frit	15€
  Beignets de morue	12€
 Tellinas	13€
 Couteaux	13€
 Moules cuites à la vapeur	10€
  Poisson frit du marché aux poissons	13€
 Escargots terrestres	12€
  Croquettes	10€
  Croquettes de queue de taureau	10€
  Assortiment de croquettes	10€
  Patatas bravas à la sauce chipotle	7€
  Oeufs cassés avec des gulas d'ail	11€
 Oeufs cassés avec du jambon.	14€
 Oeufs cassés avec chistorra et oignon au cidre	11€
 Légumes grillés avec notre romesco.	8€
   Soupe de poisson.	9€

Viande

Plat de veau (300 gr.)	22€
Surlonge de bœuf / veau de première qualité (250gr.)	24€

Riz

Minimum 2 personnes

   Fideuá marinera.	14€
   Riz noir avec seiche et aioli.	16€
   Riz au crabe bleu, noix de coco et curcuma.	16€
   Arrosejat de seiches et de calmars.	16€
 Riz au four avec côte, boudin, pois chiches et escargots.	16€

Tapas et salades froides

 Jambon ibérique (120gr.) avec du pain à la tomate.	25€
  Fromage affiné et râpe de coing.	16€
  Saucisse ibérique et fromage avec du pain à la tomate.	26€
    Salade russe à notre façon.	8€
 Pallaeta: Moules, coques, olives, pommes de terre.	14€
 Morue au poivre rôti.	14€
 Carpcho de tomates hachées salées et fumé.	16€
 "Hummus" d'aubergine, pois chiches et poivron rouge avec des chips de yucca.	9€
 Salade de burrata sur des cerises sautées et tomate séchée ibérique.	13€
   Tartare de thon sur avocat avec notre touche.	15€

Fruits de mer

  De la morue avec du samfaina dedans.	18€
  Poulpe grillé sur parmentier al huile d'olive.	23€
  Bar de mer ou doré grillé ou cuit au four.	18€
   Alliebre de lotte.	20€

Desserts

  Crème catalane de "La casa".	4€
   Tarte tatin avec crème et crème glacée vanille.	6€
  Toast dans notre style avec brioche.	6€
  Coulant au chocolat.	6€
  Crème glacée.	4€
  Gâteau au fromage basque stilo fait maison avec coulis de fruits rouges.	7€