



Tem





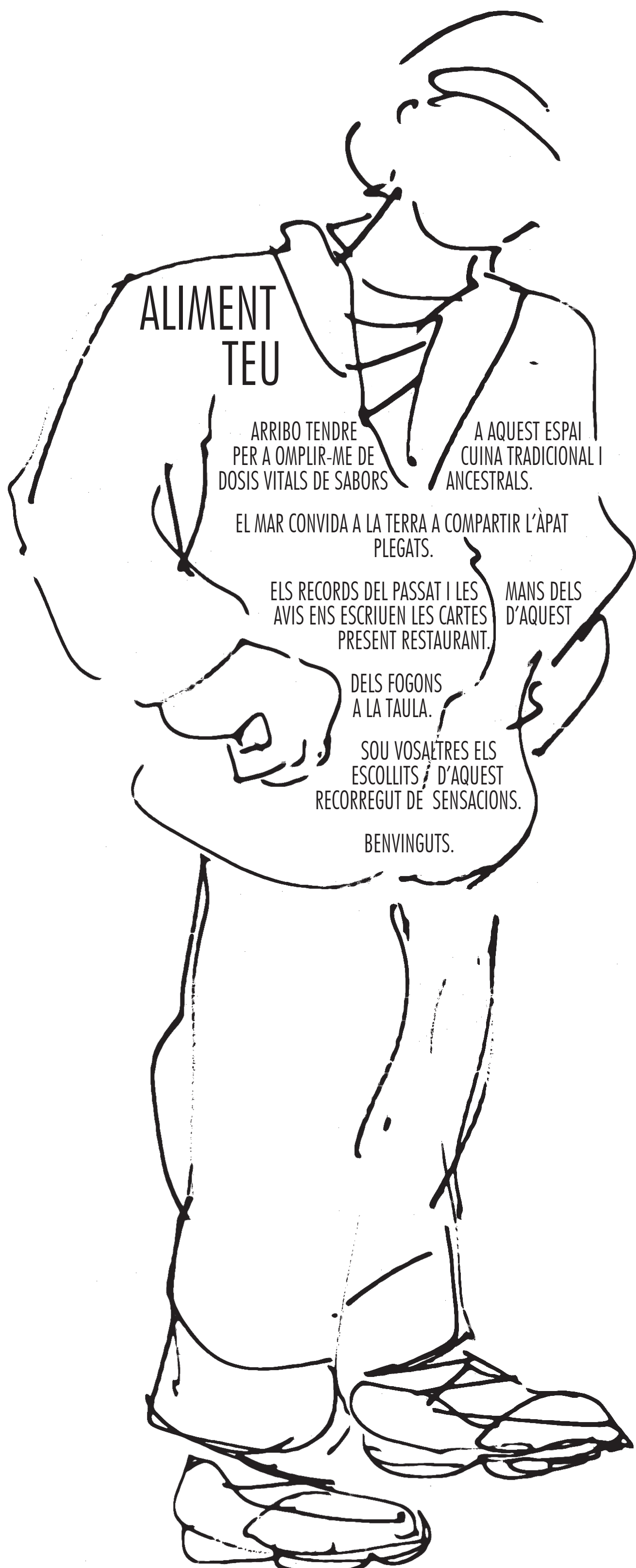


L'origen

<i>Musclos de roca salsa de “romesco”</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Musclos de roca a la marinera</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Cargols de mar amb salsa “romesco”</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Navalles</i>	<i>19,30 €</i>
<i>Cloïsses</i>	<i>24,95 €</i>
<i>Sepieta trossejada a la planxa amb allioli</i>	<i>14,95 €</i>
<i>Calamars banyats a la romana</i>	<i>14,95 €</i>
<i>Seitó fregit amb pa amb tomàquet</i>	<i>13,95 €</i>
<i>Calamanet de Cambrils saltat amb tomàquet</i>	<i>16,95 €</i>
<i>Escamarlans petits de Cambrils saltejats</i>	<i>23,95 €</i>
<i>Arròs a la cassola de peix i marisc</i>	<i>18,95 € (mín. 2 p.)</i>
<i>Arròs a la cassola amb “calamanxí” i llagostins</i>	
<i>de Sant Carles de la Ràpita (negra)</i>	<i>19,95 € (mín. 2 p.)</i>
<i>Arròs a la cassola amb peix de roca</i>	<i>21,95 € (mín. 2 p.)</i>



Tots els preus són sense IVA.



ALIMENT TEU

ARRIBO TENDRE
PER A OMPLIR-ME DE
DOSIS VITALS DE SABORS

A AQUEST ESPAI
CUINA TRADICIONAL I
ANCESTRALS.

EL MAR CONVIDA A LA TERRA A COMPARTIR L'ÀPAT
PLEGATS.

ELS RECORDS DEL PASSAT I LES
AVIS ENS ESCRIUEN LES CARTES
PRESENT RESTAURANT.

MANS DELS
D'AQUEST

DELS FOGONS
A LA TAULA.

SOU VOSALTRES ELS
ESCOLLITS D'AQUEST
RECORREGUT DE SENSACIONS.

BENVINGUTS.

Ruta pel nostre origen

Bullida de fruits del mar (musclos, caragols i cloïsses)

Seitó fregit amb pa amb tomàquet

Calamanet de Cambrils saltat amb tomàquet

Rap a l'all cremat amb suquet i picada

“Els nostres plaers dolços”

38 €

(IVA no inclòs)

Ruta ancestral per la nostra cuina

Anxoves amb salaó amb gel i llimona

Sepieta trocejada a la planxa amb allioli

“Calamanxí” saltat amb cebeta tendra

Gambes vermelles del “clot” de Tarragona

Escamarlans de “100 braces”

Llamàntol d'aquí a la cassola “ancestral” amb patates i picada

“Els nostres plaers dolços”

Bracet de gitano

Pasta de full i... xocolata

78 €

(Mínim 2 persones)

(IVA no inclòs)



Tradició

<i>Amanida verda fresca del temps</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Amanida de formatge de cabra i pinyons</i>	<i>14,60 €</i>
<i>Pernil ibèric reserva DO</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Llagostins de Sant Carles de la Ràpita a la planxa</i>	<i>26,95 €</i>
<i>Gambes vermelles del “clot” de Tarragona</i>	<i>31,60 €</i>
<i>Escamarlans de “100 braces” a la planxa</i>	<i>31,60 €</i>
<i>Llenguado a la planxa</i>	<i>27,95 €</i>
<i>Lluç de palangre a la planxa</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Rap ros a la planxa</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Tall de llobarro a la planxa</i>	<i>32,95 €</i>
<i>Rèmol “empetxinat” a la planxa</i>	<i>34,95 €</i>
<i>Cueta de rap ros al forn amb oli de Siurana</i>	<i>26,95 €</i>
<i>Lluç de palangre al forn al vinagre de Xerès</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Rap ros amb patatetes al forn</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Tall de llobarro amb most de Cabernet al forn</i>	<i>33,90 €</i>
<i>Rèmol “empetxinat” amb allets tendres al forn</i>	<i>36,90 €</i>
<i>Graellada de vol de peix i marisc</i>	<i>36,90 €</i>



Ancestral

<i>Anxoves amb salaó amb gel i llimona</i>	14,90 €
<i>“Calamanxí” saltat amb cebeta tendra</i>	20,90 €
<i>Peix de roca amb allioli i rossejat de fideus</i>	31,90 € (mín. 2 p.)
<i>Cassoleta de llenguado al vi blanc “afruitat” d’enguany</i>	29,90 €
<i>Cassoleta de rèmol “empetxinat” amb patates i mousse d’allioli</i>	36,90 €
<i>Romescada de peix i marisc</i>	36,90 € (mín. 2 p.)
<i>Llamàntol d’aquí amb arròs a la cassola</i>	11,95 € (100 gr)
<i>Llamàntol d’aquí a la cassola “ancestral” amb patates i picada del temps</i>	12,95 € (100 gr)
<i>Llamàntol d’aquí a la planxa amb oli de Siurana</i>	11,70 € (100 gr)
<i>Llagosteta d’aquí a la planxa amb oli de Siurana</i>	19,95 € (100 gr)



Carns

<i>Filet amb salsa de pebre negre</i>	26,70 €
<i>Filet amb salsa roquefort</i>	26,70 €
<i>Filet a la planxa</i>	25,90 €
<i>Entrecot amb salsa de pebre negre</i>	23,30 €
<i>Entrecot amb salsa roquefort</i>	23,30 €
<i>Entrecot a la planxa</i>	22,10 €
<i>Costelles de xai</i>	19,70 €
<i>Pollastre arrebossat</i>	11,85 €
<i>Servei de pa</i>	1,70 €

Tots els preus són sense IVA.

TEM, plaers prop del mar