

SUGGERIMENTS DE TEMPORADA

Tàrtar de tonyina Balfegó – 27€

Uriços al natural – 4.5€/U

Uriços de festa grossa (amb gamba crua, Caviar i el seu cap amanit) 39€/unitat

Tàrtar de turbot sobre la seva pell cruixent – 28€

Saltat de calamars amb carxofes i ceba tendra – 25€

Llongos/Espardenyes 200gr – 50€

Cigrons amb tripa de bacallà i calamar – 20€

Saltat de sepiones amb espàrrecs verds – 25€

Penne Rigate De La Taverna – 18€

Steak tàrtar – 26€

“Abanico” de porc ibèric Joselito – 20€

Filet de vedella a la brasa amb verduretes – 32€

MARISC

Caviar d'esturió (30gr) servit amb blinis i mantega – 89€

Percebe de Galícia - 22€/100gr

Ostres de les ries gallegues J. Fariña - 6.5 €/ unitat

Ostra francesa “Marennes Oléron” La Spéciale Claire nº2 -5€/ unitat

Ostra francesa “Marennes Oléron” a la brasa amb mantega d'anisats - 6€/ unitat

Ostra francesa “Marennes Oléron” amb aigua de cogombre i poma àcida - 6€/ unitat

Ostra francesa “Marennes Oléron” amb salsa Ponzu i caviar de truita de riu - 6€/ unitat

Musclos al vapor o a la marinera - 15€

Cargols punxencs (200gr) amb vinagreta de mostassa - 13€

Cloïsses 00 de Galícia al natural, planxa o marinera - 32€

Llamàntol Blau del Cantàbric (500gr) a la planxa o al vapor – 65€

Gamba de Palamós a la planxa o crua amb oli i pebre – 55€

Escamarlans oberts a la planxa o al natural - 40€

IVA inclòs

Pa i cobert 3€

En cas d'al·lèrgia o intolerància, si us plau, contacti amb el nostre personal

ENTRANTS I AMANIDES

Pernil ibèric 100% d'aglà (80gr.) – 26€

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomàquet – 17€

Seitons en vinagre amb gerds i fruita de la passió amb pa torrat – 18€

Amanida de llagostins amb salsa de soja, gingebre i cítrics – 20€

Amanida de temporada amb oli d'alfàbrega – 14€

Tàrtar de tomàquet fet al moment amb pa cruixent – 17€

Tàrtar de salmó amb alvocat i caviar de truita de riu – 21€

Ceviche de corball de La Taverna – 21€

Tempura de llagostins amb salsa cremosa de chili – 19€

Calamars a l'andalusa – 21€

Croquetes de pernil ibèric (6U) – 14€

Bunyols de bacallà amb allioli de codonyat (8U) – 13€



ARROSSOS (Mínim 2 persones, preu per persona)

Paella del Senyoret – 29€

Paella negra de calamar, escopinyes i musclos de roca – 29€

Arròs melós amb llamàntol – 44€

Arròs a la cassola a l'estil Sant Feliu – 29€

Fideuà amb sípia del Mediterrani i gambeta – 25€



IVA inclòs

Pa i cobert 3€

En cas d'al·lèrgia o intolerància, si us plau, contacti amb el nostre personal

PEIXOS

Llom de bacallà a baixa temperatura – 29€

Rap a la planxa amb parmentier de patata i algues – 32€

Filets de roger amb el seu pil pil – 29€

Cassola de llamàntol, patates i ous ferrats – 42€ (mínim 2 persones, preu per persona)

Suquet de peix amb patates, escamarlans i musclos – 38€ (mínim 2 persones, preu per persona)

**Peix salvatge de la costa peça segons pes o en suprema
a la sal, planxa o al forn:**

Llobarro – 95€/kg

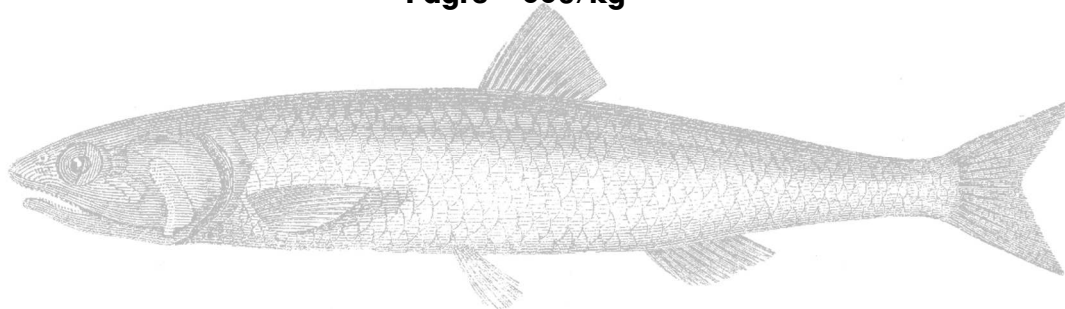
Turbot –88€/kg

Rom –98€/kg

Gall de Sant Pere – 104/kg

Cap-Roig – 104€/kg

Pagre – 88€/kg



ACOMPANYAMENTS

Verdures a la planxa – 7€

Patates Panadera de La Taverna – 6€

Patates fregides i pebrots de Padrón – 5€

Amanida de temporada – 6€

Preu per persona

IVA inclòs

Pa i cobert 3€

En cas d'al·lèrgia o intolerància, si us plau, contacti amb el nostre personal