


















› EL REY PESCADOR ‹



CALAFELL



TAPAS

	ANCHOAS del Cantábrico "00" (6 filetes)	12,00€				
	ENSALADILLA rusa.....	6,50€				
		PATATAS "Cartuja"	6,50€			
					CROQUETAS de merluza y gamba (6 u.).....	8,00€
			CROQUETONES de jamón ibérico (4 u.).....	8,00€		
	BERENJENAS fritas con miel.....	7,00€				
	CORAZONES DE ALCACHOFA fritos.....	7,00€				
	GAMBITAS saladas.....	8,50€				
	CAÑAILLAS con romesco	8,75€				
	MEJILLONES al vapor	8,75€				
	PULPO a la gallega	14,00€				
	JAMÓN ibérico	14,00€				
				TEMPURA (pescado de roca) con salsa tártara	11,00€	
			CALAMARES a la romana	11,00€		
	CHIPIRONES encebollados	12,00€				
		CALAMARES a la "andaluza"	11,00€			
		ALMEJAS en salsa verde.....	14,00€			
		TALLARINES al vino blanco	12,00€			
		ORTIGUILLAS del Delta	11,00€			
	LANGOSTINOS de Sant Carles cocidos	16,00€				
	GAMBITAS rojas de playa.....	16,00€				
	CIGALITAS salteadas	16,00€				









ENTREMÉS DE MARISCO

Langostinos cocidos, gambitas saladas,
cañailas, mejillones y cigalitas



















25.00€

ENTRANTES

	SALMOREJO con virutas de jamón ibérico	8,00€	
		COCA DE RECAPTE con sardinas ahumadas	10,00€
	ESQUEIXADA empedrada de bacalao	11,00€	
	XATÓ del Penedès	12,00€	
	TOMATE de temporada con ventresca de atún.....	12,00€	
		MOZZARELLA BURRATA con rúcula y pesto	12,00€

ARROCES

(Mínimo 2 raciones p.p.)

-    PAELLA de marisco.....17,50€
-    ARROZ a la “Bruta” con sepietas, escórpora y almeja.....17,50€
-    ARROZ meloso de bacalao y alcachofas.....17,50€
-    ARROZ a la cazuela con bogavante.....23,00€
-     FIDEUÁ con almejas.....17,50€

ARROSSEJAT DE CALAFELL

1r PLATO

Rape, dorada, gambas, mejillones y patatas













2n PLATO

Arroz a banda o Fideos a banda



32.00€ /p.p.

PESCADOS

-   BACALAO a la llauna.....16,00€
-  DORADA a la espalda o al horno18,00€
-  PATA DE PULPO asada19,00€
-     SUQUET DE RAPE con patatas22,00€
-  COLA DE RAPE a la “bilbaina”.....21,00€
-   FRITURA de pescado17,00€
-  PESCADO del días/m

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO

Bogavante, dorada, calamares, gambas,
cigalas, mejillones y almejas



70.00€

ENTRECOT de ternera (400 gr.)18,00€

Alérgenos:

-  Gluten
-  Huevos
-  Pescado
-  Crustáceos
-  Moluscos
-  Lácteos
-  Frutos secos
-  Sulfitos

BODEGA

BLANCOS

D.O. CATALUNYA

Viña Sol 15,50€

D.O. PENEDEÈS

Viña Esmeralda..... 17,50€

Mustillant (Aguja) 17,00€

D.O. TERRA ALTA

Rebels de Batea (Garnacha blanca)..... 18,50€

D.O. MONTSANT

Acústic 20,50€

D.O. RUEDA

Verdeo 18,00€

D.O. RIAS BAIXAS

Pazo das Bruxas 18,50€

Martín Códax 21,00€

D.O. CHILE

Santa Digna (Savignon blanc) 19,00€

TINTOS

D.O. CATALUNYA

Mas Rabell 16,50€

D.O. PENEDEÈS

Atrium Merlot 18,50€

D.O. RIOJA

Altos Ibéricos (Crianza)..... 18,50€

Viña Salceda..... 21,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Celeste Roble 17,50€

ROSADOS

D.O. CATALUNYA

De Casta 15,50€

D.O. PENEDEÈS

Mustillant (Aguja)..... 16,00€

D.O. CHILE

Santa Digna Rosé..... 18,50€
(Cabernet Sauvignon)

CAVA

Duc de Foix (Brut Nature)..... 17,50€

Anna de Codorniu 19,50€

Juvé i Camps (Reserva de la Familia) 25,50€

Gramona Imperial (Brut Nature)..... 25,50€

SANGRÍA

Sangría de vino..... 15,00€

Sangría de cava..... 15,00€