



EMBARCADERO

SARPEM...

PA DE COCA TORRAT

4.0€

Amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra Embarcadero 

ANXOVA DEL CANTÀBRIC BEN TRACTADA

3.3€/U

Mató, pebre i mel   

BUNYOLS DE BACALLÀ (8 U.)

13.0€

Cremós d'anet i melmelada de tomàquet    

ENSALADILLA RUSSA AMB LLANGOSTINS

11.5€

Ventresca de tonyina, maionesa suau i ous de mar   

CEVITX DE LLONGOSTÍ

15.9€

Fruita de la passió, alvocat i blat de moro cruixent  

CROQUETES DE GUIS DE CALAMAR (5 un.)

12.0€

Amb la seva piparra [+1 un. 2.5€]      

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC DE BELLOTA (5un.)

12.5€

Kimchee i farigola [+1 un. 2.5€]   

LES PATATES BRAVES DE L'EMBARCADERO

8.5€






Salsa bravíssima i maionesa d'all rostit  

ALBERGÍNIES CRUIXENTS

12.5€

Amb mel de lavanda, menta fresca i formatge de vaca   









EL NOSTRE ASSORTIMENT DE "PESCAITO FRITO" 15.6€







A l'andalusa amb cítrics i oliva negra (caçó, calamar i gambeta vermella)     

ESPATLLA IBÈRICA DE BELLOTA 100grs

25.5€

D.O. Guijuelo Salamanca

 Gluten  Lactosa  Ou  Sèsam  Mol·luscs  Sulfits  Cacauet  Soia

 Crustacis  Fruits secs  Vegà  Mostassa  Peix  Api  Altramuços

DEL FONS DEL MAR

SAMBURINYES A LA BRASA

Panxeta ibèrica i vinagreta de poma



16.8€

CALAMARS A LA ROMANA

Arrebossats estil clàssic i acompanyats de salsa tàrtara

15.5€

PASTAR DE TONYINA VERMELL

Maduixes, soja i sèsam torrat

17.5€

CLOÏSSES DE COSTA

Amb salsa verda elaborada al moment

16.8€

MUSCLONS AL CURRY VERD

MEDITERRANI

Romero, farigola i lemon grass

13.5€

TALLARINES DE LA COSTA

DEL GARRAF (250GR)

volta i vola amb allet i julivert



16.5€

GAMBES VERMELLES A LA PLANXA

Amb sal gruixuda i pi de Garraf

24.0€

*Qualsevol producte de la marisqueria el pots demanar a la planxa o al vapor

Gluten Lactosa Ou Sèsam Mol·luscs Sulfits Cacauet Soia
 Crustacis Fruits secs Vegà Mostassa Peix Api Altramuços

PLATETS DE TEMPORADA I TRADICIÓ

BURRATA AMB SALSA DE TÒFONA 15.5€

Carbassa rostida amb herbes, escarola i vinagreta de poma   

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA 17.9€

Oblees cruixents, taronja i vinagreta suau de cítrics   

OUS DE CORRAL AMB CEPS 15.5€

Panceta ibèrica, parmentier de patata i tòfona  

CANELÓ DE POLLASTRE RUSTIT AMB CREMA DE LLAMINETES 15.5€
















Suc reduït i avellanes torrades      

CLOÏSSES GUISADES AMB ROMESCO 17.8€

I carxofes del Parc Agrari    

CALAMARS FARCITS DE BOTIFARRA DEL PEROL 16.8€

Salsa de tinta de calamar, pinyons i orellanes  

 Gluten  Lactosa  Ou  Sèsam  Mol·luscs  Sulfits  Cacauet  Soia
 Crustacis  Fruits secs  Vegà  Mostassa  Peix  Api  Altramuços

ELS MILLORS ARROSSOS DE LA BARRACA

(MÍNIM 2 PERSONES, PP)

ARRÒS DE MARISC I PEIX

23.5€

Gamba vermella, sípia i musclo      

ARRÒS MAR I MUNTANYA

22.0€

Costella ibèrica, carxofa del Prat, llagostins i romaní cremat     

ARRÒS MELÓS DE GAMBA VERMELLA I SÈPIA

25.5€

Picada d'ametlles, safrà i paciència      

ARRÒS SEC DE SAMBURINYES

23.0€

Amb ploma ibèrica i bolets de card     

ARRÒS NEGRE














24.5€

Calamarcets, sípia, carxofes del Prat i "all i oli"       

FIDEUÀ DE SÈPIA DE COSTA

16.8€

Llagostins, calamar i musclos      

 Gluten  Lactosa  Ou  Sèsam  Mol·luscs  Sulfit  Cacauet  Soia
 Crustacis  Fruits secs  Vegà  Mostassa  Peix  Api  Altramuços

DE BABOR... LA NOSTRA LLOTJA

BACALLÀ CRUIXENT

21.0€

Morro de bacallà làmines de patata, tomàquet casolà, i gratinat amb mussolina d'orellanes i prunes    

RODABALL A LA BRASA "JOSPER" AMB REFREGIT D'ALLS I PIPARRA

26.5€

Acompanyat de patates rostides i fulles d'hivern  


LUBINA SALVATGE A LA CASTRA

25.9€

A la planxa amb verduretes del parc agrari 

LUBINA SALVATGE A LA SAL O AL FORN

1.2Kg 65€

Acompanyada de verduretes del Parc Agrari 

(2pax)

D'ESTRIBOR... LES NOSTRES CARNS

STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA

21.5€

Acompanyat amb patates cruixents i ou ferrat de corral    

FILET DE VACA A LA BRASA (220GR)

25.5€

de patata a la crema, cebetes glacejades i suc de rostit   

"COCHINILLO" CUIT A BAIXA TEMPERATURA

28.0€

Amb la pell cruixent, el suc rostit i ben guarnit   

ANCLANT AMB DOLÇOS A L'ALBA.....

XOCOLATA I LES SEVES TEXTURES 7.5€

Per amants   

LEMON PIE 7.5€

Crema de llimona, merenga
i nata chantilly

PASTÍS DE FORMATGE 7.0€

Recepta d'un amic, amb nata chantilly

COULANT DE XOCOLATA I AVELLANA 7.5€
















Amb gelat cremós de mascarpone

TRUFES I CATANIES EMBARCADER 7.0€

Per compartir

GELATS I SORBETS 6.5€

Preguntar

 Gluten  Lactosa  Ou  Sèsam  Mol·luscs  Sulfits  Cacauet  Soia
 Crustacis  Fruits secs  Vegà  Mostassa  Peix  Api  Altramuços



Utilizamos en nuestros platos productos de proximidad procedentes del Parc Agrari del Baix Llobregat.



Chef
Sergi Cócera