



EMBARCADERO

ZARPAMOS...

PAN DE COCA TOSTADO	4.0€
Con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra Embarcadero 🌿	
ANCHOA DEL CANTÁBRICO BIEN TRATADA	3.3€/U
Mató, pimienta y miel 🐟 🍷 🌿	
BUÑUELOS DE BACALAO (8 U.)	13.0€
Cremoso de eneldo y mermelada de tomate 🐟 🍷 🌿 🥚	
ENSALADILLA RUSA CON LANGOSTINOS	11.5€
Ventresca de atún, mayonesa suave y huevas de mar 🥚 🐟 🦀	
CEVICHE DE LANGOSTINO	15.9€
Fruta de la pasión, aguacate y maíz crujiente 🦀 🥒	
CROQUETAS DE GUIISO DE CALAMAR (5 un.)	12.0€
Con su piparra [+1 un. 2.5€] 🌿 🐟 🦑 🦀 🍷 🥚	
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (5un.)	12.5€
Kimchee y tomillo [+1 un. 2.5€] 🥚 🍷 🌿	
LAS PATATAS BRAVAS DEL EMBARCADERO	8.5€
Salsa bravísima y mayonesa de ajo asado 🌿 🥚	
BERENJENAS CRUJIENTES	12.5€
Con miel de lavanda, menta fresca y queso de vaca 🌿 🥚 🍷	
NUESTRO SURTIDO DE "PESCAITO FRITO"	15.6€
A la andaluza con cítricos y oliva negra (cazón, calamar y gambita roja) 🌿 🐟 🦑 🦀 🧪	
PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA 100grs	25.5€
D.O. Guijuelo Salamanca	

🌿 Gluten 🍷 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🦑 Moluscos 🧪 Sulfitos 🌿 Cacahuete 🌿 Soja
🦀 Crustáceos 🥚 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🥒 Apio 🌿 Altramuces

DEL FONDO DEL MAR

ZAMBURIÑAS A LA BRASA

Panceta ibérica y vinagreta de manzana  

16.8€

CALAMARES A LA ROMANA

Rebozados estilo clásico y acompañados de salsa tártara    

15.5€

TARTAR DE ATÚN ROJO

Fresas, soja y sésamo tostado    

17.5€

ALMEJAS DE COSTA

En salsa verde elaborada al momento   

16.8€

MEJILLONES AL CURRY VERDE

MEDITERRÁNEO

Romero, tomillo y lemon grass 

13.5€

TALLARINAS DE LA COSTA

DEL GARRAF (250GR)

Vuelta y vuelta con ajito y perejil 












16.5€

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA

Con sal gruesa y pino de Garraf 

24.0€

*Cualquier producto de la marisquería lo puedes pedir a la plancha o al vapor

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces

PLATEJOS DE TEMPORADA Y TRADICIÓN

BURRATA CON SALSA DE TRUFA 15.5€

Calabaza asada con hierbas, escarola y vinagreta de manzana   

CARPACCIO DE GAMBA ROJA 17.9€

Obleas crujientes, naranja y vinagreta suave de cítricos   

HUEVOS DE CORRAL CON CEPS 15.5€

Panceta ibérica, parmentier de patata y trufa  

CANELÓN DE POLLO RUSTIDO CON CREMA DE COLMENILLAS 15.5€










Jugo reducido y avellanas tostadas      

ALMEJAS GUISADAS CON ROMESCO 17.8€

Y alcachofas del Parque Agrario    

CALAMARES RELLENOS DE BUTIFARRA DEL PEROL 16.8€

Salsa de tinta de calamar, piñones y orejones  

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces

LOS MEJORES ARROCES DE LA BARRACA

(MÍNIMO 2 PERSONAS, P.P.)

ARROZ DE MARISCO Y PESCADO

23.5€

Gamba roja, sepia y mejillón      

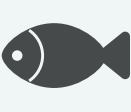

ARROZ MAR Y MONTAÑA

22.0€

Costilla ibérica, alcachofa del Prat, langostinos y romero quemado     

ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA Y SEPIA

25.5€

Picada de almendras, azafrán y paciencia      

ARROZ SECO DE ZAMBURIÑAS

23.0€

Con pluma ibérica y setas de cardo     

ARROZ NEGRO

24.5€

Calamarcitos, sepia, alcachofas del Prat y "all i oli"       

FIDEUÁ DE SEPIA DE COSTA



16.8€

Langostinos, calamar y mejillones      

DE BABOR... NUESTRA LONJA

BACALAO CRUJIENTE

21.0€

Morro de bacalao láminas de patata, tomate casero, y gratinado con muselina de orejones y ciruelas    

RODABALLO A LA BRASA "JOSPER" CON REFRITO DE AJOS Y PIPARRA

26.5€

Acompañado de patatas asadas y hojas de invierno  

LUBINA SALVAJE EN COSTRA

25.9€

A la plancha con verduritas del parque agrario 

LUBINA SALVAJE A LA SAL O AL HORNO

1.2Kg 65€




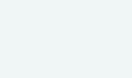
Acompañada de verduritas del parque agrario 

(2pax)

DE ESTRIBOR... NUESTRAS CARNES

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA

21.5€

Acompañado con patatas crujientes y huevo frito de corral    

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA (220GR)

25.5€

de patata a la crema, cebollitas glaseadas y jugo de rustido   

COCHINILLO COCIDO A BAJA TEMPERATURA

28.0€

Con su piel crujiente, su jugo rustido y bien guarnecido   

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces

ANCLANDO CON DULCES AL ALBA...

CHOCOLATE Y SUS TEXTURAS

7.5€

Para amantes   

LEMON PIE

7.5€

Crema de limón, merengue y nata chantilly

TARTA DE QUESO

7.0€

Receta de un amigo con nata chantilly

COULANT DE CHOCOLATE Y AVELLANA

7.5€

Con helado cremoso de mascarpone

TRUFAS Y CATANIAS EMBARCADERO

7.0€

Para compartir

HELADOS Y SORBETES

6.5€

Preguntar

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces



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



BIOSPHERE
SUSTAINABLE

Chef
Sergi Cócera