



**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 🥚 🐟 🦀
- CEBICHE DE LLONGOSTÍ** 15.9€  
Fruita de la passió, alvocat i blat de moro cruixent 🦀 🍷
- CROQUETES DE GUISAT 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€

## TASTAR DE TONYINA VERMELL

Maduixes, soja i sèsam torrat

17.5€

## CLOÏSSES DE COSTA

Amb salsa verda elaborada al moment

16.8€

## MUSCLOS 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 ROSTIT 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    

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

26.5€

Acompanyat de patates rostides i fulles d'hivern  


### LLOBARRO 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.