ALTA TABERNA

PA COMER ALGO

Pa picar algo

Anchoas de Ondarroa maceradas	*8,65*
Ensalada de ventresca, tomate y cebolla	*12,00*
Ensalada Vitalis, *rúcula, espinacas, remolacha, aguacate y sardinas*	*12,10*
Burratina, tomate de temporada y pesto	*16,30*
Jamón 100% Ibérico cortado a mano	*20,25*
Tiradito de lomito ibérico	*18,30*
Buñuelos de bacalao (pieza)	*3,40*
Croquetas de pollo y jamón (pieza)	*3,30*
Croquetas de sepia "Obama" (pieza)	*3,40*
Bomba Paco Meralgo (pieza)	*5,20*
Flor de calabacín y mozzarella (pieza)	*6,70*
Pajaritos de la huerta con Romesco	*7,50*
Patatas bravísimas	*6,90*
Tiras de berenjena frita con miso	*7,50*
Surtido de verduras de temporada con Romesco	*9,95*
Escalivada de la casa con arenque ahumado	*10,80*
Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza y foie	*18,15*
Bacalao "esqueixat"	*18,20*
Pavías (Bacalao rebozado)	*12,75*
Boquerones rebozados	*9,90*
Chipirones a la malagueña	*22,50*
Tortita de camarones	*4,40*
Albóndiga de sepia al estilo de Ángel Belmonte	*9,80*
Muslitos de pollo en escabeche de la casa	*13,75*
Costillitas de conejo fritas con ajo y perejil	*16,30*
Navajas de las Islas Cíes a la plancha	*18,40*
Zamburiñas al horno (cuando el mar lo permita)	*17,05*
Ostra de Guillemet Nº3 (pieza)	*6,90*
Ostra mediana de la Ría de Arousa (pieza)	*8,75*
Cañaíllas	*15,30*
Berberechos de Las Rías al vapor	*19,50*
Vieira al horno o plancha (pieza)	*18,40*
Tataki de atún fresco con vinagreta de manzana y teriyaki	*19,90*
Tartar de salmón fresco con soja	*14,70*
Kokotxas de merluza a la romana	*23,15*
Gambas frescas al ajillo	*34,90*
Gambas de Palamós a la plancha *(100gr.)*	*39,50*
Cigalas frescas a la plancha *(100gr.)*	*33,75*

Carta
de alérgenos

Sugerencias

PACO MERALGO

Alcachofas fritas del Prat	*9,00*
Ensaladilla rusa del día	*8,20*
Cazón en adobo	*17,10*
Brioche de Txangurro con cebolla encurtida y mayonesa	*16,30*
Pulpo a la plancha con espinacas y velo de panceta ibérica	*19,80*
Judías de Santa Pau con chipirones	*23,60*
Toro soasado con Sriracha y alga Nori	*22,05*
Tortilla abierta de bacalao	*15,30*
Tortilla abierta de gamba fresca	*21,40*
Tartar de atún rojo al natural	*19,90*
Ceviche de Dorada salvaje	*28,65*

TAMBIÉN DISPONEMOS DE PESCADO SALVAJE
RECIÉN LLEGADO DE LAS LONJAS,
PREGUNTE A NUESTRO SERVICIO

Pa Carnívoros

Rabo de toro con Parmentier *17,60*
Fricandó con senderuelas *17,95*
Costillitas de cabrito a la milanesa o plancha *14,70*
Steak tartar al plato *19,40*
Canelón de pularda rustida de la casa *19,30*
Dados de solomillo al ajillo *19,90*
Dados de solomillo a la pimienta negra *19,90*
Lomo alto de Wolowina de Irlanda (280gr.) *37,60*

Montaditos

Salmón ahumado	*7,70*
"Piripi"	*5,40*
Mollete de sobrasada Maldonado y Brie	*7,90*
Bao de panceta ibérica	*8,15*
Pepito de ternera	*12,60*
Bikini Italoibérico	*5,40*
Brie fundido	*5,30*
Steak Tartar	*6,30*
Foie con pan de frutos secos	*9,70*

ATENCIÓN A NUESTROS ARROCES DE VIVA VOZ,
SÓLO MEDIODÍAS

IVA incluido

Los productos de la pesca de consumo en crudo, han sido congelados previamente según normativa para garantizar la prevención de Anisakis.
No podemos garantizar la ausencia de trazas de alergenos debido a posibles contaminaciones cruzadas en nuestra cocina.

PA ACABAR

Mousse de Maracuyá	*5,80*
Repostería variada (pieza)	*2,80*
Trufas heladas (pieza)	*2,20*
"Tap de Cadaqués"	*4,80*
Torrija de Santa Teresa	*6,50*
Tocinillo de cielo de la casa	*6,05*
Cañas rellenas de crema (pieza)	*3,20*
Montadito de Madagascar	*3,00*
Crema catalana	*6,20*
Helados de la casa (*Preguntar por los sabores disponibles*)	*6,30*
Fresitas silvestres con helado de coco	*10,10*
Tiramisú de la casa	*7,40*
"Recuit de drap de Fonteta"	*7,35*

TODOS LOS CAFÉS ESTÁN
ELABORADOS CON "ILLY CAFE"

P.X. Ximénez-Espinola 75cl.		*87,15*
Pedro Ximenez		*9,75*

IVA incluido