

*Per compartir. Para compartir*

<b>PA DE MASSA MARE FERMENTAT 48 HORES AMS MANTEGA FUMADA</b> Pan de masa madre fermentado 48 horas con mantequilla ahumada .....	Preu per persona ... 4,00 €
<b>PA DE COCA DE FOLGUEROLES AMB TOMÀQUET DE PENJAR</b> Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar .....	6,00 €
<b>ANXOVES '00' DEL CANTÀBRIC AMB VINAGRETA TALLADA</b> Anchoas 00 del Cantàbrico con vinagreta cortada .....	19,50 €
<b>FOIE MI-CUIT AMB ESPÈCIES, TORRADES I COMPOTA DE LLIMONA MEYER</b> Foie mi-cuit con especias, tostadas y compota de limón de meyer .....	20,40 €
<b>BRAVAS LA BALSÀ AMB ALLIOLI ROSTIT I BRAVA DE CHIPOTLE AMB CIBOULETTE</b> Bravas La Balsa con alioli asado y brava de chipotle con cebollino .....	10,30 €
<b>CRUIXENTS DE BACALLÀ AMB SALSÀ TÀRTARA</b> Crujientes de bacalao con salsa tártara .....	15,70 €
<b>CROQUETES DE "CECINA DE LEÓN"</b> Croquetas de cecina de León .....	10,00 €
<b>CAVIAR OSETRA 10GR</b> Caviar Osetra 10gr .....	29,20 €
<b>MUSCLETS AMB SALSÀ THAI</b> Mejillones con salsa Thai .....	16,30 €
<b>AMANIDA DE TOMÀQUET ECO, VENTRESCA DE TONYINA, CEBA, OLIVES</b> Ensalada de tomate ecológico, ventresca de atún, cebolla y olivas .....	15,00€
<b>SEITONS AMB VINAGRETA DE POMA I API</b> Boquerones con vinagreta de manzana y apio .....	14,50€
<b>BURRATA DE LA PUGLIA 300 GR, AMB TOMÀQUETS CHERRY CONFITATS I PESTO DE FESTUC</b> Burrata de la Puglia, con tomates cherry confitados y pesto de pistachos .....	23,70 €
<b>CARPACCIO DE PICANYA MADURADA 90 DIES</b> Carpaccio de picanya madurada 90 días .....	22,50 €



Obra d'Oscar Tusquets i Lluís Clotet  
Premi FAD d'arquitectura 1979

## Del Mar · Pescados

LA  
BALSA  
DESDE 1979

### TARTAR DE TONYINA VERMELLA D'ALMADRABA

Tartar de atún rojo de Almadraba ..... 24,90 €

### LLUÇ DE PINXO AMB Salsa BISCAlNA I PATATA PANADERA

Merluza de pincho con salsa vizcaína y patata panadera ..... 24,10 €

### LLOBARRO AQUANARIA AMB Salsa DE PEBRE VERD

Lubina "Aquanaria" con salsa de pimienta verde ..... 27,50 €

### LLOM DE BACALLÀ DE SIDRARIA AMB PIL-PIL

Lomo de bacalao de sidreria con pil-pil ..... 22,50 €

### PEIX DE LLOTJA

Pescado de lonja ..... PSM

## Arrossos · Arroces

### ARRÒS DE PEIX I MARISC

Arroz de pescado y marisco ..... 28,60 €

### ARRÒS CALDÓS DE CENTOLLA Minim 2 pax.

Arroz caldoso de centolla Mínimo 2 pax. ..... Preu per persona 36,20 €

## De la Terra · Carnes

### STEAK TARTAR DE VACA VELLA

Steak tartar de vaca vieja ..... 28,30 €

### FILET DE VACA VELLA, GLASA DE VEDELLA I SIDRA, FOIE I COMPOTA DE POMA

Solomillo de vaca vieja, demi-glace de ternera y sidra, foie y compota de manzana ..... 32,50 €

### TERRINA DE XAI A BAIXA TEMPERATURA AMB RELISH I CREMÓS DE PASTANAGA

Terrina de cordero a baja temperatura con relish y cremoso de zanahoria ..... 24,90 €

### MAGRET D'ÀNEC AMB CREMA DE RUIBARBRE, TARONJA CREMADA I Salsa CUMBERLAND

Magret de pato con crema de ruibarbo, naranja quemada y salsa cumberland ..... 23,70 €

### TXULETÓN DE VACA VELLA MADURADA 30 DIES

Chuletón de vaca vieja madurada 30 días ..... 90,00€/kg