



# Menú Malapecora

## NOS GUSTAN MUCHO LOS ARROCES

Paella "tradicional"	13.90€
Arroz de Verduras de la Huerta	11.50€
Arroz banDarra: Gamba Roja pelada y calamares	21.00€
Arroz Caldoso de Bogavante	21.00€
Arroz Caldoso de Galeras de Cambrils	13.50€
Arroz Negro con alioli natural	13.00€
Arroz Malapecora (crangrejo azul)	13.50€
Arroz meloso de Pulpo	21.00€
Risotto de Funghi	13.00€
Risotto de Verduras	10.50€
Risotto de Foie y Trufa negra	14.90€
Risotto de Formaggi	11.90€
Fideua	13.50€

\*los arroces son mín. 2 personas, los risottos pueden ser individuales. Los precios son por persona.



## COMENZAMOS CON UNA ENSALADA

Ensalada de foie y rúcula con manzana verde en su vinagreta de frutos secos	9,90€
Ensalada de la huerta	7,50€
Ensalada templada de habitas baby con Alcachofas confitadas y Foie	13,00€
Ensalada de Burrata con rúcula, nueces, sobre carpaccio de tomate y albahaca	11,50€
Ensalada de queso de cabra crujiente, nueces y vinagreta de miel	9,50€
Ensalada de tomate raf con ventresca	9,50€

## DE LA TIERRA PARA PICAR

---

Huevos rotos eco con jamón ibérico	9.50€
Huevos rotos eco con foie Martiko	10.90€
Huevos rotos eco con morcilla de Burgos	8,75€
Huevos rotos eco con jabuguitos de Sanchez Romero	
Carvajal	9.75€
Timbal de Morcilla deconstruida con cebolla y manzana golden	9,00€
Croqueta XL	2,75€
Surtido variado de Croquetes del Chef	7.50€
Surtido de montaditos (7u)	11,00€
Alitas de pollo crujientes	7,50€
Bravas Tradicionales. salsas ( Brava, Diavolo, Lux. )	4.75€
Morro con Pulpo	9,90€



## DE LA MAR PARA PICAR

---

Mejillones a la Brasa	7.50€
Mejillones a la Marinera	7.90€
Mejillones Diabolo	7.50€
Chipirones del Serrallo Andaluza	7.50€
Calamares a la Andaluza	7.50€
Gambas a la Plancha calibre nº3	12.50€
Fritura de pescaditos	11,00€
Sepia Marroquí Troceada	11.50€
Pulpo a la Gallega con pimentón de la Vera	12.90€
Navajas del Delta al periajo	12.50€
Ostra Francesa Gillerdau	4,25€
Ostras Francesas (6u) Gillerdau	21,00€
Pata de Pulpo a la brasa con parmentier de patata y alga wakame	19.50€
Cazuela de gambas peladas al ajillo	12,50€

## DELICATESSEN

---

Alcachofas de la huerta confitadas con virutas de foie Martiko	11,50 €
Ceviche de Corvina de la lonja marinado con cítricos	14.90€
Gamba Roja	5,00€
Carpaccio de Gamba Roja de Tarragona con rayadura de cítricos	14,00€
Foie Micuit de nuestro Chef	17,50€
Foie de Rape con escamas de Sal negra	9,50€
Gambita roja de Tarragona Salteada	9,50€
Anchoas de Santoña triple 0, en su pan de cristal	2,95€
filete	



## CARNES

---

Magret de Pato con salsa de arándanos y piel de naranja	12.90€ 25.00€
Steak Tàrtar de solomillo Black Angus	11.00€
Hamburguesa Angus con queso de cabra, rúcula y salsa de pimientos crujientes	14.90€ 39.00€
Super hamburguesa Black Angus 400.gr	39.00€
Chuleton de 1.Kgr	18,00€
Nebraska 0,5 Kgr (sin hueso)	12,50€
Entrecot Black Angus selección Irlanda	25,00€
Longaniza Artesana de Lleida	24,00€
Solomillo a la Salsa oporto con foie Martiniko	
Solomillo nacional a la brasa	



## PESCADOS

---

Dorada de la lonja a la sal	19,00€
Bacalao de Islandia gratinado con alioli negro de ajos tiernos	15,90€
Salmón Noruego a la Brasa	13,50€
Rodaballo al Orio	17,50€
Tataki de Atún rojo con brotes de soja y sésamo	16,90€
Tataki de salmón con brotes de soja y sésamo	12,90€
Mariscada (mín. 2 pax)	39,00€

1r plato: Mejillones, navajas, almejas y caracoles de mar

2o plato: Buey de mar o centollo, bogavante, gambas, cigalas, ostras y cangrejo azul

/pers



## TABLAS ESPECIALES

---

Jamón de bellota con pan de cristal 100% ibérico	24,00€
Selección de quesos Premium (recomendado 2 pax)	27,00€

## A LA ITALIANA

---

Rigatone a la Carbonara/Boloñesa	11,00€
Espaguetis de tinta de Calamar a la Marinera	11,00€



**AMPLIA VARIEDAD DE  
POSTRES DE ELABORACIÓN  
PROPIA.**

**\*Por circunstancias del Covid-19, puede haber modificaciones.**