



PER COMENÇAR PARA EMPEZAR

	Pa de coca amb tomàquet de penjar <i>Pan de coca con tomate de colgar</i>	2,75
	Pernil ibèric de gla D.O. Guijuelo Juan Manuel, tallat a ma <i>Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo Juan Manuel, cortado a mano</i>	19,10
	1/2 ració de Pernil ibèric de gla D.O. Guijuelo Juan Manuel, tallat a ma <i>1/2 ración de Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo Juan Manuel, cortado a mano</i>	10,50
	Cloïsses fresques amb salsa verda <i>Almejas frescas con salsa verde</i>	13,95
	Ceviche de corball, ceba morada i mango <i>Ceviche de corvina, cebolla morada y mango</i>	14,90
	Daus de salmó marinat a casa amb mostassa i miso <i>Dados de salmón marinado en casa con mostaza y miso</i>	14,60
	Amanida d'hortalisses KMO <i>Ensalada de hortalizas KMO</i>	9,40
	Burrata amb maduixes, anxoves i vinagreta de gingebre <i>Burrata con fresas, anchoas y vinagreta de jengibre</i>	14,50
	Gaspatxo del xef amb llagostins marinats <i>Gazpacho del chef con langostinos marinados</i>	11,90



ELS DE SEMPRE LOS DE SIEMPRE

	Calamars a l'andalusa <i>Calamares a la andaluza</i>	13,90
	Musclos a la planxa amb picada d'all i julivert <i>Mejillones a la plancha con picada de ajo y perejil</i>	10,20
	Patates braves picantones <i>Patatas bravas picantonas</i>	7,60
	Bunyols de bacallà casolans <i>Buñuelos de bacalao caseros</i>	9,80
	Croquetes de rostit (4 u.) <i>Croquetas de cocido (4 uds.)</i>	7,90
	Daus de sípia a la planxa amb picada d'all i julivert <i>Dados de sepia a la plancha con picada de ajo y perejil</i>	12,10
	Pebrots del Padrón fregits amb sal Maldon <i>Pimientos de Padrón fritos con sal Maldon</i>	7,90
	Marisc del Delta de l'Ebre, segons temporada <i>Marisco del Delta del Ebro, según temporada</i>	14,70



DE LA TERRA DE LA TIERRA

	Filet de vedella amb suc de rostit i patates <i>Solomillo de ternera en su jugo con patatas</i>	21,90
	Melós de vedella amb encenalls de foie <i>Meloso de ternera con virutas de foie</i>	18,90
	Mandonguilles vegetals amb parmentier d'espàrrecs <i>Albóndigas vegetales con parmentier de espárragos</i>	13,10

PLATS APTES PER A: • PLATOS APTOS PARA:

Celiac | Celiaco | Vegetarià | Vegetariano | Vegà | Vegano
Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, avisa al cambrer
Si tienes alguna alergia o intolerancia, avisa al camarero

IVA inclòs | IVA incluido
Increment del 10% a la terrassa | Incremento del 10% en terraza



ARROSSOS CA LA NURI ARROCES CA LA NURI



“ Els fem al moment amb arrossos de proximitat, procedents del Delta de l'Ebre i de Pals.

Los hacemos al momento con arroces de proximidad procedentes del Delta del Ebro y de Pals. ”

	Paella Ca la Nuri <i>Paella Ca la Nuri</i>	20,20
	Arròs de vieires, escamarlans i cloïsses <i>Arroz de vieiras, cigalas y almejas</i>	28,50
	Arròs negre amb gamba vermella i sípia <i>Arroz negro con gamba roja y sepia</i>	22,90
	Arròs mar i muntanya de pollastre de pagès i cocotxes de bacallà <i>Arroz mar y montaña de pollo de payés y cocochas de bacalao</i>	20,90
	Fideuà amb llagostí, escamarlà, musclos, cloïsses i sípia <i>Fideuá de langostino, cigala, mejillones, almejas y sepia</i>	19,20
	Arròs de verdures de temporada <i>Arroz de verduras de temporada</i>	17,20

ARRÒS SOLIDARI • ARROZ SOLIDARIO SERGI ROBERTO

	Arròs melós amb foie i carpaccio de gamba <i>Arroz meloso con foie y carpaccio de gamba</i>	21,60*
--	--	--------

*1€ per combatre l'E.L.A. (Esclerosi Lateral Amiotròfica)
*1€ para combatir la E.L.A. (Esclerosis Lateral Amiotròfica)

FUNDACIÓ CATALANA D'ESCLEROSI LATERAL AMIOTRÒFICA
MIQUEL VALLS



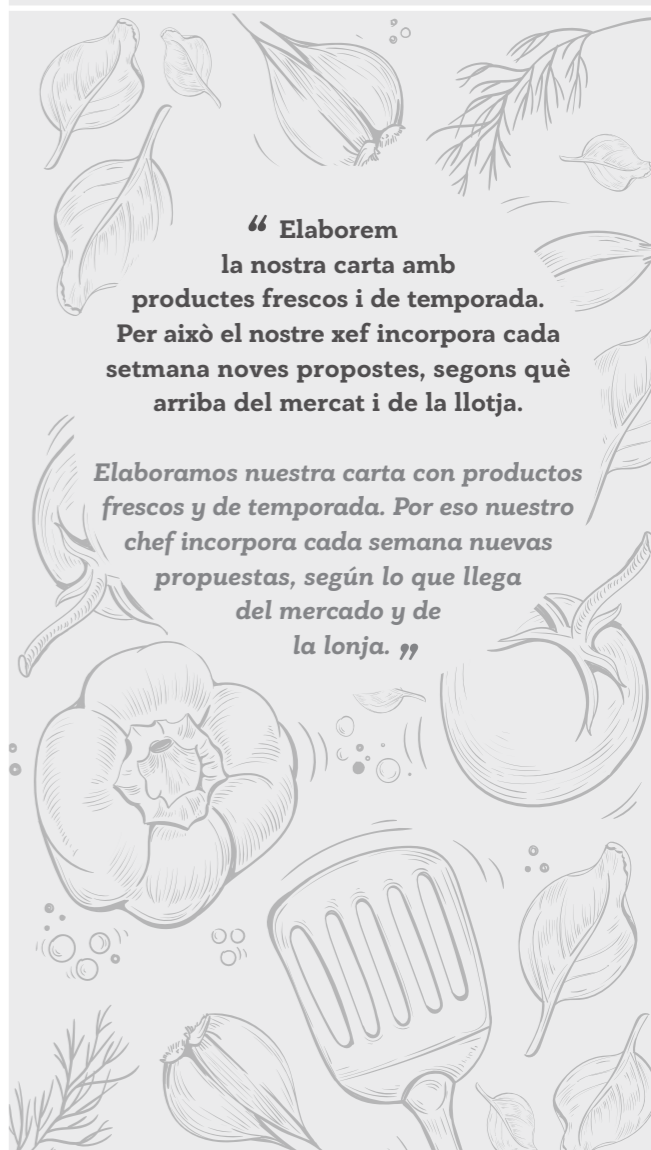
Preu per persona | Precio por persona



DEL MAR DEL MAR

	Rap a la brasa amb verdures <i>Rape a la brasa con verduras</i>	22,60
	Orada sencera a la brasa (Recomanat per a dues persones) <i>Dorada entera a la brasa (Recomendado para dos personas)</i>	39,50
	Peix del dia al forn amb all, bitxo i patatones <i>Pescado del día al horno con ajo, guindilla y patatitas</i>	21,50
	Peix salvatge amb guarnició (Recomanat per compartir) <i>Pescado salvaje con guarnición (Recomendado para compartir)</i>	S/M

SUGGERIMENTS DEL XEF SUGERENCIAS DEL CHEF



“ Elaborem la nostra carta amb productes frescos i de temporada. Per això el nostre xef incorpora cada setmana noves propostes, segons què arriba del mercat i de la llotja.

Elaboramos nuestra carta con productos frescos y de temporada. Por eso nuestro chef incorpora cada semana nuevas propuestas, según lo que llega del mercado y de la lonja. ”



#calanuri



platja.calanuri.com