

***La comida de toda la vida***  
***Comida para estar de buen humor***

***Para compartir***

	½ Ración	Ración
Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar		3,50€
Croquetas caseras de jamón (4 ó 8 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas caseras de marisco (4 ó 8 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas de arroz negro con alioli de miel y panceta ibérica (4 ó 8 unidades)	10,50€	17,50€
Mejillones a la marinera		15,50€
Pescadito frito "Morralla"	9,40€	15,90€
Buñuelos de bacalao	9,60€	16,50€
Filete de anchoas del Cantábrico (3 ó 6 unidades)	9,60€	16,50€
Calamares a la romana con salsa tártara	11,90€	19,95€
Berberechos de las Rías al vapor o a la plancha	11,90€	19,95€
Navajas a la plancha		19,95€
Jamón Ibérico de bellota gran Reserva cortado a cuchillo	15,00€	25,00€
Queso Payoyo artesano de oveja	6,50€	10,50€
Pulpo de las costas de Galicia con cachelos y pimentón de la Vera	16,50€	27,50€
Almejas de Galicia en salsa marinera		34,10€
"Closcada Loca" (almejas gallegas, berberechos de la Rías y mejillones)		34,10€

***Para empezar a comer***

Las sardinas en escabeche de El Cangrejo Loco (4 unidades)		12,00€
Gazpacho andaluz y crudités de verduras		12,50€
Ensalada de verano. Lechuga fresca, tomate, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino		12,50€
Sopa de pescado de roca	8,60€	13,80€
Esqueixada de Bacalao, tomares Cherry asados y aceitunas de Kalamata		14,50€
Espaguetis con marisco		18,50€
Salmón marinado al eneldo con su propio caviar		18,50€
Tartar de salmón, mango y sorbete de piparra		18,50€
El Tomate. Tomates de temporada con ventresca de bonito		19,00€
Tartar de atún, guacamole y jalapeños		24,50€

***Nuestros Arroces (mínimo 2 pers.)***

Paella de verduras de temporada	20,50€/per
Fideuà de la Barceloneta	22,50€/per
Paella de marisco del "Senyoret"	24,50€/per
Arroz negro con sepia y almejas	24,50€/per
Paella de pollo de corral y verduras	24,50€/per
Arroz Caldoso de Bacalao	25,50€/per
Arroz a la Catalana (pescado, marisco y pollo)	25,50€/per
Paella de Pescado y Mariscos	27,90€/per
Arroz de Bogavante (o caldoso)	39,00€/per

Solo cocinamos los arroces de la variedad Bomba, cultivados en el Parque natural del Delta del Ebro. Todos nuestros arroces son, como mínimo, para 2 personas. Precio por persona.

## ***Fuente del Almirante***

Mariscada a la plancha (marisco de importación) 85,50€/per  
(1/2 bogavante, cigalas, langostinos, gambas, navajas, berberechos, almejas y mejillones)

## ***Nuestros "Cangrejos"***

Buey de mar preparado (unidad) 24,00€

## ***Nuestra pasión, el Mar***

Sardinas al ajo picante (5 unidades) 16,00€

Calamares a la plancha con ajo y perejil 19,40€

Dorada de ración a la Sal o al Horno 20,40€

Salmon a la naranja, mango salteado y papaya 22,40€

Merluza del Norte a la plancha con refrito de ajos, guindilla y vinagre de jerez 14,80€ 24,80€

Filete de Atún de l'Ametlla de Mar, sanfaina tradicional catalana 25,40€

Lomo de bacalao en salsa de queso Idiazábal, espinacas frescas y reducción de Pedro Ximénez 26,40€

Lomo de bacalao a la llauna con judías de Santa Pau 26,40€

Rape a la marinera 28,50€

Suquet de Rape con patatas 28,50€

Zarzuela de la Barceloneta (Rape, Merluza, Cigala, Gamba, Almejas, Mejillones y Langostino) (para compartir) 40,50€

Parrillada de pescados y marisco (Rape, Merluza, Dorada, Cigala, Gamba, Calamar, Navaja y Mejillones) (para compartir) 45,00€

## ***Los sabores de la Tierra***

Cangreburger (hamburguesa de locura) 16,40€

Callos con chorizo y garbanzos 18,00€

Entrecot de ternera con patatas baby asadas 19,50€

Dados de solomillo al ajillo con patatas fritas y pimientos de Padrón 24,50€

Solomillo de ternera, verduritas baby, patatas asadas y salsa de oporto 28,50€

## ***Para los más dulces...***

Fruta Variada de Temporada 5,75€

Crema Catalana bien quemadita con carquiñoli 5,75€

Tarta de queso cocida al horno con frutas del bosque y su crujiente 6,75€

Hojaldre de crema caramelizado con helado de turrón 6,75€

Tiramisú artesano con crema de café 6,75€

Granizado de fresa con Marc de cava (Waikiki) 6,75€

Coulant de chocolate con sorbete de limón y jengibre 6,75€

Tatin de manzana con helado de leche ahumada 6,75€

Helados Artesanos (chocolate negro con pistacho, vainilla, limón con lima y jengibre, turrón) 6,75€