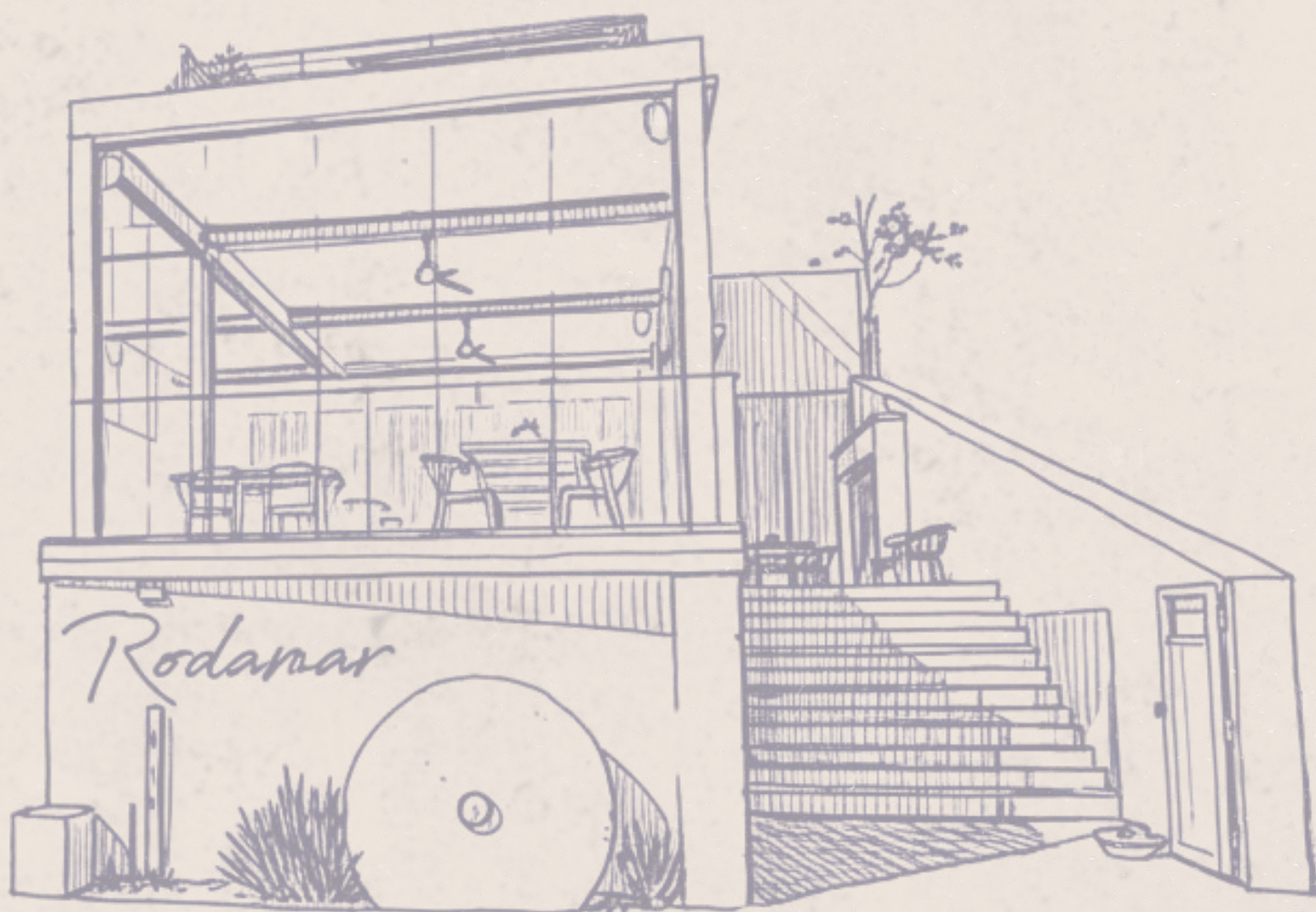


Rodamar
ESPai GASTRONÒMIC

La Nostra **CARTA**



@rodamarrestaurant



www.rodamarespaigastronomic.com



@rodamarrestaurant

<i>Ostrons del Delta al Natural</i>	2,90€/u
<i>Amanida de burrata amb tomàquets secs salmó marinat i pluja de foie</i>	16,80€
<i>Torrades de pa de vidre en tomàquet i anxoves artesanes gama Or</i>	18,90€
<i>Torrades d'anguila fumada amb tomàquets socarrats</i>	15,60€
<i>Carpaccio de ventresca de tonyina amb parmesà i salsa d'ostra</i>	24,80€
<i>Tàrtar de tonyina amb crema de alvocat</i>	23,40€
<i>Steak tàrtar</i>	19,90€
<i>Calamars a la andalusa amb all i oli de pebrots del piquillo</i>	16,50€
<i>Calamar de potera a la brasa amb crema de la seva tinta</i>	16,50€
<i>Pop amb tempura patata morter i salsa de carn</i>	24,90€
<i>Bunyols de bacallà en salsa romesco</i>	14,80€
<i>Cloisses fines amb salsa Rodamar</i>	27,40€
<i>Musclos al vapor o marinera</i>	13,60€
<i>Canyuts de Delta amb picada d'all i julivert</i>	15,80€
<i>Llagostins de la nostra llotja a la sal</i>	28,00€
<i>Cassoleta de llagostins saltejats en allets i bitxo</i>	28,00€
<i>Escamarlans a la sal</i>	38,00€
<i>Gamba vermella de l'Ametlla de mar</i>	39,00€

ARROSSOS



(mínim 2 persones)

<i>Arròs mariner amb llagostins, escamarlans i cloïsses</i>	<i>16,80€</i>
<i>Arròs negre amb gamba vermella de l'Ametlla de mar i vel de pernil ibèric</i>	<i>18,90€</i>
<i>Arròs de pop amb escamarlans i gamba vermella</i>	<i>15,60€</i>
<i>Arròs amb costella de porc confitada</i>	<i>24,80€</i>
<i>Arròs caldos o melós de llamàntol del país.</i>	<i>23,40€</i>
<i>Arròs caldos o melós de llagosta de les Colobretes</i>	<i>19,90€</i>

PEIXOS

<i>Peix del dia salvatge de les llotges de l'Ampolla, l'Ametlla de Mar i St. Carles de la Rapita</i>	<i>s/m</i>
<i>Llenguado</i>	<i>s/m</i>
<i>Rom</i>	<i>s/m</i>
<i>Llobarro</i>	<i>s/m</i>
<i>Escorpora</i>	<i>s/m</i>
<i>Gall de Sant Pere</i>	<i>s/m</i>
<i>Mero</i>	<i>s/m</i>
<i>Pop en tempura patata morter i salsa de carn</i>	<i>24,90€</i>
<i>Tataki de tonyina amb crema de pebrots</i>	<i>25,90€</i>
<i>Llom de bacalla de Sorolla a baixa temperatura en verdures saltejades</i>	<i>24,80€</i>

CARNS



<i>Filet de vedella raça Angus criat a Santa Bàrbara</i>	34,00€
<i>Entrecot raça Angus criat a Santa Bàrbara</i>	28,80€
<i>Melós de vedella amb escalopa de foie</i>	25,80€
<i>Espatlla de cabrit a baixa temperatura</i>	38,00€
<i>Quinta costella d'Angus a baixa temperatura animals criats a Santa Bàrbara</i>	52,00€

PER ALS MÉS PETITS

<i>Pasta amb tomàquet</i>	11,90€
<i>Canelons de l'àvia amb beixamel</i>	13,80€
<i>Pit de pollastre empanat amb tomàquet i patates</i>	12,80€
<i>Escalopa de filet de vedella amb tomàquet i patates</i>	16,90€

POSTRES

<i>Coulant de xocolata sense gluten amb gelat de vainilla</i>	7,80€
<i>Mil fulls de xocolata amb crumble i gelat de xocolata</i>	7,80€
<i>Torrija de llet merengada amb gelat de vainilla</i>	7,80€
<i>Pastís tatin amb gelat de vainilla</i>	6,80€
<i>Pastís de formatge manxec amb gelat de fruits vermells</i>	7,80€
<i>Sorbet de cítrics</i>	5,60€