

NARDI

VITRINA (Barra / Vitrina)

Gilda de boquerón (u) — 3,5

Gilda de anchoa (u) — 3,5

Gilda de atún (u) — 3,5

Almendras fritas — 3

Salpicón de pulpo, mejillón y gambón — 12,5

Jurel curado con vinagreta de jengibre y jalapeño — 10,5

Tabla de embutidos de mar — 12

Ostra Labelle núm. 2 — 6

Pan con tomate del Forn Vilamala — 3,75

PLANCHAS

Zamburiña con tomate confitado, ajo y perejil

(u) – 3,75

Calamar a la plancha con kimchi, ajo y perejil
– 16

Mejillones Bouchot con beurre blanc de perejil
– 12

Huevos rotos con gamba roja y patatas chips
de Raquel – 15

Pregunta a Antònia por el pescado y marisco
del día

FRIOS

Brioche con crème fraîche y anchoa – 6,5

Carpaccio de atún Balfegó, olivada y tomate
confitado – 13

Ensaladilla rusa con ventresca de atún – 8,5

Ensalada murciana de tomate – 10

Brioche con tartar de atún Balfegó y
salmorejo cordobés – 7

Claro, aquí tienes la traducción al español de esta segunda parte de la carta:

ROBATA (Parrilla Japonesa)

Pincho moruno de merluza (u) — 7,5

Berenjena a la brasa — 11

Puerros confitados, crema de almendra — 10

Pregunta a Antònia por el pescado y el marisco del día

ME TIENES FRITO (selección de frituras)

Croqueta de calamar en su tinta — 2,75

Croqueta de gamba — 2,75

Rabas de calamar con mayonesa de albahaca — 12

Escalope de aleta de raya con salsa tártara — 16

DE CUCHARA

Carrillera de atún Balfegó con parmentier de patata — 18

Morro de bacalao con judía Santa María — 14

POSTRES

Torrija — 7

Flan de vainilla — 5,5

Tarta de queso — 6,5

Milhojas de crema del Forn Vilamala — 6