

Pa amb tomàquet (2ud) 2.90 (V)

Tosta d' Anxova del Cantàbric "00" amb cabell d'àngel de tomàquet i oliva kalamata 4.50

Ostra belle huitre Gillardeau nº3, perla de vinagre chardonnay i escalunya 5.40

Croquetes de Pernil (2ud) 3.80

Croquetes de Ceps (2ud) 3.80 (V)

Montadito Mini-Burguer amb Pa de Remolatxa 3.50

Cruixent amb tàrtar de gambes vermelles i escuma de jalapeño 6.50

Verat fumata, ratlladura de taronja i perfum de vermut 7.80 (SG)

Cucurutxo de Gorgonzola y Pera 3.90 (V)

Seitó en vinagre (2un) 4.20 (SG)

TARTARS

Steak tàrtar de filet amb pa carasau i tàperes 14.50

Tàrtar de tonyina blue finn amb crema d'alvocat, emulsió de tomàquet cherry i remolatxa cruixent 17.50 (SG)

Tàrtar de salmó amb crema agra, salsa de pinya rostida i xips de iuca 14.50

Pebrots del padró 6.20 (VV)

Patates Braves 6.50 (V)

Truita de patates amb aroma de Tòfona 8.00 (SG-V)

Degustació de formatges 12.00 (SG-V)

Tataki d'albergínia amb tomàquet confitat i llima 14.50 (SG opcional-V)

Caneló de ricotta y espinacs 7.50 (V)

Caneló de carn amb beixamel trufada 8.70

Ous estrellats amb salsa de xoriço i encenalls de pernil ibèric 9.50

Pernil Ibèric 100% Gla (½ ració) 13.50

Pernil Ibèric 100% Gla 26.00

Calamars a la andalusa en la seva tinta amb maionesa de wasabi 9.20

Musclos al vapor 9.50 (SG)

Pop a la plantxa amb parmentier de patates, cruixent d'arròs i pebre vermell dolç 9.80

Gambes a l'allet 12.90 (SG)

AMANIDES

Amanida amb formatge de cabra, ruca, espinacs i pinyons 12.50 (SG-V)

Amanida de l'hort amb tomàquet, crema d'alvocat, fulles de mostassa i mini panotxa 12.00
(SG-VV)

Burrata pugliese amb pesto vermell de tomàquet sec sobre llit de ruca 13.00 (SG-V)

Magret d'ànec amb kumquats confitats **17.50** (SG)

Filet de vedella gallega amb verdures glacejades **27.00** (SG)

Lingot de xai cuinat a baixa temperatura amb moniato, verduretes i el seu demi-glacé **17.50**
(SG)

Hamburguesa de black angus (180gr) amb crema de formatge Taleggio
o i patates fregides **17.00**

Salmó noruec a la planxa amb espàrrecs i salsa meunière **16.00**

Filet de llobarro salvatge a la planxa amb verduretes de temporada i hummus de remolatxa
26.00 (SG)

PAELLES I ARROSSOS CASOLANS

Paella Vegana (min 2 persones, preu per persona) **19.00** (SG-VV)

Paella de Marisc (min 2 persones, preu per persona) **20.50** (SG)

Arròs Negre amb Calamarsets (min 2 persones, preu per persona) **20.50** (SG)

Arròs Caldós amb Llamàntol (min 2 persones, preu per persona) **29.50** (SG)

Les nostres paellas estan elaborades amb productes frescos i locals Temps d'elaboració de 30 minuts Preu per persona, Min 2 persones

POSTRES

Crema Catalana **7.50** (SG)

Fava de cacau i cremós d'avellanes **8.00**

Esfera de tiramisú de mango **8.00**

Pastís Sacher de xocolata i gerd **8.00**

Tarte Tatin **8.00** (VV)

Cheesecake amb coulis de fruits vermells **8.00**

Mousse cremosa de fruita de la passió i vainilla **8.50**