



· APERITIUS ·

- Pa amb tomàquet (2ud) 2.90 (V)**
Tosta d'Anxova del Cantàbric "00" amb cabell d'àngel de tomàquet i oliva kalamata 4.50
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
Seitó en vinagre (2un) 4.20 (SG)

· CRUS ·

- Ostra belle huitre Gillaudeau n°3, perla de vinagre chardonnay i escalunya 5.40**
Tàrtar de tonyina 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
Carpaccio de llobarro salvatge 16.50
Steak tàrtar de filet amb pa carasau i tàperes 14.50

· PER PICAR ·

- 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 11.80
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)

· PLATS ·

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, verdures i el seu demi-glacé **17.50** (SG)

Hamburguesa de Angus amb Bacon, Cheddar, amanida romana i patates fregides caseres **17.00**

Salmó noruec a la planxa amb mongetes verds i salsa meunièr **18.00**

Filet de llobarro salvatge a la planxa amb verdures 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)

Esponja de xocolata, praliné d'avellanes i gelé de gerds 8.00

Esfera de tiramisú de mango 8.00

Tarte-Tatin de préssec amb nata vegana, pebre rosa i ametlles 8.00 (VV)

Cheesecake amb coulis de fruits vermells **8.00**

Cremós Tropical 8.00 (SG)