

LES NOSTRES TAPES TRADICIONALS/ NUESTRAS TAPAS TRADICIONALES

Pa amb tomàquet	3,5€
Pan con tomate	
Anxoves del Cantàbric 00 (4 filets)	8€
Anchoas del Cantábrico 00 (4 filetes)	
Espatlla de pernil ibèric Maldonado 60gr	16€
Paletilla de jamón ibérico Maldonado 60gr	
Croqueta de pollastre de corral	3€/ud
Croquetón de pollo de corral	
Les nostres patates braves	6€
Nuestras patatas bravas	
Ensaladilla de ventresca amb la seva picada de cogombrets, piparres i ceba encortida	6,8€
Ensaladilla de ventresca con su picadillo de pepinillos, piparras y cebolla encurtida	
Truita de patata i ceba feta al moment	8€
Tortilla de patata y cebolla hecha al momento	
Bunyols de bacallà amb crema d'all escalivat i pebrots de la vera (4 unitats)	7€
Buñuelos de bacalao con crema de ajo escalivado y pimientos de la vera (4 unidades)	
Cocotxes de bacallà arrebossades amb panko	12€
Cocochas de bacalao rebozadas en panko	

ELS NOSTRES PLATETS / NUESTROS PLATILLOS

**Seitons marinats amb vinagreta de cítrics
i brots de coriandre** 12€

Boquerones marinados con vinagreta de cítricos
y brotes de cilantro

**Llom de salmó sosat, vinagreta de soja i llima,
nap daikon i raifort** 12,80€

Lomo de salmón soasado, vinagreta de soja y lima,
nabo daikon y raifort

**Porro rostit amb romesco de carabassa
i vinagreta de fruits** 9€

Puerro asado con romesco de calabaza
y vinagreta de frutos secos

**Amanida verda d'enciam fulla de roure, escarola,
alvocat, tomàquet, ceba tendra i vinagreta tallada
de balsàmic** 9€

Ensalada verde de lechuga hoja de roble, escarola,
aguacate, tomate, cebolla tierna y vinagreta cortada
de balsámico

**Amanida de tomàquet raff, bròquil, ceba tendra
i vinagreta** 11€

Ensalada de tomate raff, brocoli, cebolla tierna
y vinagreta

Burrata amanida, tomàquets, oliva kalamata i alfàbrega 13€

Burrata aliñada, tomates, oliva kalamata y albahaca

**Coca de salmó fumat, crème fraïche,
tomàquets cherry i anet** 14€

Coca de salmón ahumado, creme fraïche,
tomates cherry y eneldo

**Coca d'escalivada d'albergínia, pebrot vermell,
ceba i anxoves** 12€

Coca de escalivada de berenjena, pimiento rojo, cebolla
y anchoas

	Roast beef de llom baix de vedella, maionesa de mostassa, tàperes i rúcula	16€
	Roast beef de lomo bajo de ternera, mayonesa de mostaza, alcaparras y rúcula	
	Truita oberta amb daus d'anguila fumada, ceba caramel·litzada i ous de truita	10€
	Tortilla abierta con taquitos de anguila ahumada, cebolla caramelizada y huevos de trucha	
	Ou cuit a baixa temperatura amb puré de patata, "migas" i salsa de rostit	11€
	Huevo cocido a baja temperatura con puré de patata, migas y salsa de rustido	
	Lluç a la planxa amb crema de pebrot del piquillo i olivada	14€
	Merluza a la plancha con crema de pimiento del piquillo y olivada	
	Bacallà confitat amb cigrons en salsa verda	15€
	Bacalao confitado con garbanzos en salsa verde	
	Fricandó de vedella amb puré de patates	16€
	Fricandó de ternera con puré de patatas	
	Espatlla de xai desossada amb crema de pastanaga torrada i la seva salsa	17,5€
	Paletilla de cordero deshuesada con crema de zanahoria tostada y su salsa	
	Filet al pebre amb patates a la mostassa	18€
	Solomillo a la pimienta con patatas a la mostaza	
	Costella de porc desossada, cuita a baixa temperatura amb la seva salsa agredolça i albergínia escalivada	16€
	Costilla de cerdo deshuesada cocida a baja temperatura con su salsa agridulce y berenjena escalivada	

ELS NOSTRES ARROSSOS/ NUESTROS ARROCES

Arròs de sípia i mongeta Perona 22€
Arroz de sepia y judía Perona

Arròs de botifarra i bolets de temporada 20€
Arroz de butifarra y setas de temporada

ELS NOSTRES POSTRES/ NUESTROS POSTRES

Crema de maracujà, gelat de iogurt y crumble d'avellanes 6€
Crema de maracuyá, helado de yogur y crumble de avellanas

Flam de cafè amb Chantilly a la vainilla 6,5€
Flan de café con Chantilly a la vainilla

Textures de xocolata negra 7€
Texturas de chocolate negro

Cheesecake artesanal 6€
Cheesecake artesano

**Gelats artesans (vainilla de Madagascar, mandarina*,
llimona amb gingebre*, iogurt, xocolata, gianduia, torró
de Xixona, festuc) *vegans** 6€
Helados artesanos (vainilla de Madagascar, mandarina*,
limón con jengibre*, yogur, chocolate, gianduia, turrón
Jijona, pistacho) *veganos

Assortiment de formatges 15€

Crottin. Cabra. França

Ermesenda d'Eroles. Vaca. Catalunya

Comté. Vaca. França

Amets. Ovel·la. País Basc

Stilton. Vaca. UK

Surtido de quesos

Crottin. Cabra. Francia

Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña

Comté. Vaca. Francia

Amets. Oveja. País Vasco

Stilton. Vaca. UK