

## APERITIUS / APERITIF

<b>Olives Yeye</b> Yeye olives	3,5€
<b>Patates chips Bonilla</b> Chips Bonilla	3€
<b>Chips vegetals</b> Chips de legumes	3,5€
<b>Ametlles salades fetes a casa</b> Amandes salées maison	4€
<b>Daus de Formatge Manxec en AOVE i torraderes</b> Cubes de fromage Manchego, marinés à l'huile d'olive et toast grillés	7€
<b>Escopinyes Espinaler</b> Palourdes en conserve Espinaler	9€
<b>Musclos Espinaler</b> Moules en conserve Espinaler	6€
<b>Les nostres gildes</b> Nos brochette apéro	2,9€/u

### **Anxova, piparra y oliva**

Anchois, piments doux verts et olive

### **Oliva Gordal, seito, tomàquet sec i piparra**

Olives Gordal, anchois, tomate séché et piments doux verts

### **Oliva, carxofa i tomàquet sec (vegà)**

Olives, artichaut et tomate séché (vegan)

## PLATILLOS

<b>Pa de coca "La coca de Folgueroles" amb tomàquet de penjar</b> Pain de coca "La coca de Folgueroles" avec tomate râpée	4,5€
<b>Pa de pagès de massa mare amb mantega fumada</b> Pain de campagne au levain avec beurre fumé	3,5€

<b>Daus de salmó marinat, salsa ponzu i sèsam torrat</b>	9€
Dahus de saumon mariné, sauce ponzu et sésame grillé	
<b>Ostres Amelie spéciale de claire sélection n°2 al natural</b>	5€/u
Huître Amelie spéciale de claire sélection n°2 naturelles	
<b>Tàrtar de tonyina Bluefin, salsa ponzu i cremós d'avocat</b>	13,5€
Tartare de thon Bluefin, sauce japonaise et crème d'avocat	
<b>Espatlla ibèrica de gla 100% tallada a ganivet (40gr)</b>	13€
Épaule ibérique de gland 100% coupée au couteau (40gr)	
<b>Assortit de formatges artesans : Crottin. Cabra. França / Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cat. / Comté. Vaca. França / Campoveja. Ovella. Espanya / Stilton. Vaca. UK</b>	11€
Assortiment de fromages artisanaux : Crottin. Chèvre. France / Ermesenda d'Eroles. Vache. Cat. / Comté. Vache. France / Campoveja. Brevis. Espagne / Stilton. Vache. UK	
<b>Anxova del Cantàbric 00 sobre pa de coca i mantega fumada de "Rooftop Smokehouse"</b>	5€/u
Anchois du Cantabrique 00 sur du pain de coca et beurre fumé	
<b>Terrina de foie casolana amb compota de fruita casolana i torradetes</b>	13,5€
Terrine de foie maison avec compote de fruits maison et petits toasts	
<b>Croqueta de pollastre de pagès feta a casa</b>	3,5€/u
Croquette de poulet fermier	
<b>Croqueta de pernil ibèric d'aglà 100% fetes a casa</b>	3,5€/u
Croquettes de jambon 100% Ibérique faite à la maison	
<b>Les nostres patates braves</b>	6€
Nos <i>patatas bravas</i>	
<b>Albergínia a la graella amb ajoblanco, ametlles laminades, caqui i mel de canya</b>	13€
Aubergine grillée avec <i>ajoblanco</i> , amandes effilées, kaki et vinaigrette au miel	

**Truita de patates i ceba feta al moment** 9€

Omelette aux pommes de terre et aux oignons cuisinée à la demande

**Crema de carbassa rostida, pols de castanya, bolets de tardor i oli fumat** 12€

Crème de potiron rôti, poudre de châtaigne, champignons d'automne et huile fumée

**Steak tartar de filet de vedella, rovell curat i foie mi-cuit (opcional)** 12€

Steak tartare d'ail, jaune d'œuf mariné et foie mi-cuit (optionnel)

**Roast beef de picaña amb maionesa de mostassa antiga, ruca, tàperes i parmesà** 11€

Roast beef de picaña avec mayonnaise de moutarde ancienne, roquette, câpres et parmesan

**Verdures de tardor rostides, stracciatella de burrata artesana, vinagreta de mel amb llavors de mostassa encurtides** 12€

Légumes d'automne rôtis, stracciatella de burrata artisanale, vinaigrette au miel avec graines de moutarde marinées

## **PER A REMATAR POUR CORONNER LE TOUT**

**Amanida amb brots verds de tardor, burrata artesana, magrana, avellanes i vinagreta de poma** 12€

Salade de pousses vertes d'automne, burrata artisanale, grenade, noisettes et vinaigrette à la pomme

**Pop a la brasa amb carxofes saltades, salsa romesco i maionesa de pebrot vermell fumat** 13€

Poulpe grillé avec une base de purée de pommes de terre, sauce romesco et mayonnaise au poivron rouge fumé

**Tataki de cavalla amb salsa de tamarindo, tirabecs, ous de truita, soja i llima** 14,5€

Tataki de maquereau avec sauce au tamarin, pois mange-tout, œufs de truite, soja et lime

**Filet de vedella madurada a la brasa amb salsa de trompetes de la mort fresques** 16€

Filet de veau maturé grillé avec sauce aux trompettes de la mort fraîches

**Mandonguilles amb sípia** 13€

Boulettes de viande au sépia à la catalane

**Tagliolini d'ou amb salsa pesto rosso casolana, formatge ratllat d'ovella fumat i festucs torrats** 16€

Tagliolini aux œufs, avec sauce pesto rosso maison, fromage de brebis fumé râpé et pistaches grillées  
(pasta vegana opcional / végane facultatif)

## **ENTREPANS COLLATIONS**

**Bikini amb pa de brioix de pernil cuit i formatge de Maó** 8€

Sandwich avec pain brioché au jambon cuit et fromage du Mahón

**Hamburguesa de vedella madurada amb pa de brioix, ceba de Figueres, cogombres, formatge cheddar madurat i salsa americana casolana acompanyat de patates casolanes** 17,5€

Hamburger de bœuf maturé servi en pain brioché, oignons de Figueres, cornichons, fromage cheddar vieilli et sauce américaine maison servi avec des frites maison  
(vegetariano opcional / vegetarian optional)

**Sandwich club amb pollastre rostit, bacó, formatge de Maó, ou, tomàquet, espinacs i maionesa de Dijon, acompanyat de patates casolanes** 14€

Club sandwich au poulet rôti, bacon, fromage de Mahón, œuf, tomate, épinards et mayonnaise de Dijon servi avec des frites maison

**Sandwich en pa de pagès de massa mare amb mantega d'alfàbrega, formatge provolone, tomàquet sec i alfàbrega fresca** 8,5€

Sandwich sur pain de campagne au levain avec beurre au basilic, fromage provolone, tomates séchées et basilic frais

**Brioix de pastrami fumat Rooftop Smokehouse amb maionesa a de cervesa casolana i cogombres** 13€

Brioche au pastrami fumé avec mayonnaise maison à la bière et pickles

**Bikini cruixent de formatge Comté i trompetes de la mort** 8,5€

Croque croustillant au Comté et trompettes de la mort

## POSTRES DESSERTS

**Panna cotta de vainilla amb salsa de caramel i escuma de gelat de xocolata blanca torrada** 7,5€

Panna cotta à la vanille avec sauce au caramel et mousse de glace au chocolat blanc rôti

**Pastís de xocolata en dues textures amb salsa de llet condensada lleugera** 8€

Tarte au chocolat en deux textures avec sauce au lait concentré léger

**Cheesecake artesanal (sense gluten opcional)** 7,5€  
Artisan cheesecake (sans gluten optional)

**Full cruixent amb crema de nabius i iogurt, amb fruits del bosc frescos** 7€

Pâte feuilletée croustillante avec crème de myrtilles, yaourt et fruits des bois frais

**Gelats artesans Delacrem (vainilla de Madagascar, mandarina\*, xocolata amb avellanes, xocolata\*, xocolata blanc torrat) \*vegà** 6,5€

Glaces artisanales Delacrem (vanille, mandarine\*, chocolat aux noisettes, chocolat\*, chocolat blanc) \*vegan

**Trufes de xocolata** 2€/u  
Truffles au chocolat

**Mini gin tonic** 9€

**Assortit de formatges** 11€ / 21€  
Assortiment de fromages

**CROTTIN. Cabra. França / Chèvre. France**

**ERMESENDA D'EROLLES. Vaca. Catalunya / Vache. Cat.**

**COMTÉ. Vaca. Francia / Vache. France**

**CAMPOVEJA. Oveja. VALLADOLID / Brevis. Spain**

**STILTON. Vaca. UK / Vache. UK**