

Carta

Per Picar

Pernil ibèric de gla	20,50 €
Assortiment de formatges artesans (Manxec d'ovella Merina / Llet de vaca amb Tòfona / Llet cua de Cabra 100%)	10,50 €
Croquetes casolanes - 6 Unitats (Lluç i gambes / Albergínia i formatge Scamorza fumat / Carn rostida)	8,50 €
Anxoves del Cantàbric "00" sobre làmines de tomàquet cor de bou	10,90 €
Salmó marinat amb anet sobre un fons de pomerí	10,90 €
Encenalls de foie salpebrats	9,50 €
Pop a la gallega	15,50 €
"Xipironets" a l'andalusa	10,50 €

Amanides

Amanida de carxofes, encenalls de foie i vinagreta de mostassa	9,90 €
Burrata (150 gr.), confitura de tomàquet, alvocat, pesto i oli d'oliva verge	10,50 €
Amanida de favetes confitades amb "xipirons" saltats i vinagreta de festuc	8,50 €
Amanida de formatge Brie arrebossat, pernil d'ànec i fruits secs amb vinagreta de gerds	9,50 €

Terra Endins

Filet de vedella amb gratinat de patates, compota de poma i salsa de tòfona	16,00 €
Peus de porc farcits de ceps i carxofes amb crema d'all tendres	11,90 €
Timbal de "cotxinillo", patates confitades i ceba dolça	16,50 €
Pit de pollastre farcit de ceps i mozzarella amb salsa Demi-glace	11,50 €
Hamburguesa casolana de vedella amb ceba confitada i formatge Brie	11,90 €

Del Mar

Orada a la sal	15,90 €
Calamars a la planxa amb risotto de gambes i sèpia	13,90 €
Milfulls de Bacallà i patates confitades, gratinat a la muselina sobre romesco	16,50 €
Tataki de Tonyina amb wok de verdures i confitura de tomàquet	14,90 €
Daus de Rap Orly., llagostins saltats, espàrrecs de marge i parmentier de safrà	16,90 €
Turbot grille amb verduretes saltades, chutney de ceba i salsa de trompeta de la mort amb pinyons	16,50 €

Suggeriments

Crema tèbia de Calçots amb saltat de bolets i Romesco suau	9,50 €
Carpaccio de Bacallà sobre tomàquet natural amb romesco i olivada	15,50 €
Tàrtar de Tonyina i Salmó amb les seves torradetes	12,90 €

Risotto de gambes, sípia i vieires	13,90 €
Raviolis farcits de ricotta al tartufo amb crema de bolets	10,50 €
Cruixent de Confit d'ànec amb verdures especiades, duo de Parmentiers	10,90 €
Daus de filet de vedella saltats amb foie, amb trinxat de la Cerdanya	16,50 €

Postres

Brownie de Xocolata i nous amb gelat de xocolata blanca	5,40 €
Pastís de Formatge i poma amb coulis de gerds	4,70 €
Coulant de Xocolata amb gelat de coco	5,40 €
Cruixent de Poma amb crema anglesa i gelat de crema Catalana	5,40 €
Trufes artesanes de 60% de cacau	4,95 €
"Tocinillos del Cielo" amb sorbet de gerds	4,65 €
Crepe de Xocolata i Dolç de Llet amb sorbet de mandarina	5,40 €
Copa de crema Mascarpone amb confitura de maduixot	4,95 €
Gelats Artesans	4,80 €
(Prunes amb Armanyac, Crema Catalana, Coco, Cireres, Pastís de Sacher, Pastís Sant Marc)	
Marquesa de Llimona (Sorbet de llimona al perfum de cava i vodka)	4,95 €
Sorbets (Llimona, Mandarina, Gerds, Mango)	4,80 €
Suc de Taronja natural	4,20 €
Tobago (Suc de taronja amb bola de gelat de vainilla banyada al Grand Marnier)	4,70 €
Carpaccio de Pinya amb sorbet de mango i reducció de caipirinha	4,95 €
Assortiment de formatges artesans	
(Manxec d'ovella Merina / Llet de vaca amb Tòfona / Llet cua de Cabra 100%)	7,90 €

Els nostres Gintònics Prèmium

Jodhpur - Anglesa (Ametlles, Coriandre, Llimona, Taronja, Aranja)	8,50 €
Buldog - Anglesa (Rosella natural, Litxi, Flor de Lotus, Canyella)	8,50 €
Seagram's - Americana (Bóta de Roure cremat)	8,50 €
Màster's - Catalana (Ginebre, Pi i fons d'herbes)	8,50 €
Mombasa - Anglesa (Toc melós)	8,80 €
Hendrick's - Escocesa (Roses de Bulgària i polpa de cogombre)	8,80 €
Magellan - Francesa (Floral, arrels d'Iris)	9,00 €
G'Vine- Francesa (Floral, Raïm blanc)	9,00 €
Mare - Catalana (Oliva arbequina, Romaní, Farigola, Alfàbrega)	9,00 €

Preus amb IVA inclòs

Pa / Cobert - 1,80 €

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies: aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.

Opció vegana i vegetariana.