

## ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

<p><b>Guacamole con crujiente de langostinos</b>            Guacamole amb cruixent de llagostins            Guacamole with crispy prawns</p>	<p>8,80 €</p>
<p><b>Croquetas de Jamón ibérico y Ceps</b>            Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps            Ham and Mushroom Croquettes</p>	<p>7,50 €</p>
<p><b>Palitos de Brie frito con mahonesa de Jalapeños</b>            Palets de Brie fregit amb mahonesa de "Jalapeños"            Fried brie wings with jalapeño mayonnaise</p>	<p>7,05 €</p>
<p><b>Patatas con alioli suave y Mojo rojo</b>            Patates amb allioli suau i Mojo vermell            Potatoes with mild alioli and spicy sauce</p>	<p>6,95 €</p>
<p><b>Jamón de Bellota con Pan de Coca y Tomate 50gr</b>            Pernil d'Aglà amb Pà de Coca i Tomàquet 50gr            Acorn Ham with "Coca" Bread and tomato 50 gr</p>	<p>12,90 €</p>
<p><b>Gazpacho de Tomate y fresas con albahaca y parmesano</b>            Gaspatxo de tomàquet i maduixes amb alfabrega i parmesà            Tomato gazpacho and strawberries with basil and parmesan</p>	<p>11,55 €</p>
<p><b>Burratina sobre ensalada de tomates, albahaca y vinagreta mediterránea</b>            Burratina sobre amanida de tomàquets i vinagreta mediterrànea            Burrata cheese on tomatoes salad, basil and mediterranean vinaigrette</p>	<p>14,60 €</p>
<p><b>Ensalada de espinacas baby, melón, queso feta y almendras con vinagreta de hierbas frescas</b>            Amanida d'espinacs baby, meló, formatge feta i atmelles amb vinagreta d'herbes            Baby Spinach salad with cantaloupe, feta cheese, almonds and fresh herbs vinaigrette</p>	<p>13,65 €</p>
<p><b>Ensalada de Legumbres con salmón marinado y nuestros encurtidos</b>            Amanida de llegums amb salmó marinat i els nostres encurtits            Lentils and quinoa salad with marinated salmon and own pickles</p>	<p>14,40 €</p>
<p><b>Carpaccio de Calabacín asado, Tomates a la miel, Bouma e Ibérico</b>            Carpaccio de Carbassó rostit, Tomàquets a la mel, Bouma i Ibèric            Roasted courgette, Tomatoes with Honey, Bouma cheese and Iberian Ham carpaccio</p>	<p>13,95 €</p>
<p><b>Salteado de judías, shitake calabacines y espinacas con huevo a baja temperatura</b>            Saltejats de mongetes, shitake, carbasons i espinacs amb ou a baixa temperatura            beans, shitake, zucchini and espinacs sautéed with low temperature egg</p>	<p>14,55 €</p>
<p><b>Ravioli de Pecorino y pistachos con crema de ajos tiernos y menta</b>            Ravioli de pecorino i festucs amb crema d'alls tendres i menta            Pecorini and pistacchio ravioli with garlic tender and mint cream</p>	<p>14,20 €</p>
<p><b>Tagliatelle con langostinos y pesto rosso</b>            Tagliatelle amb llagostins i pesto vermell            Tagliatelle with prawns and pesto rosso</p>	<p>14,10 €</p>
<p><b>Huevos fritos con patata y Jamón de bellota</b>            Ous fregits amb patates i pernil de Glà            fried eggs with french fries and acorn-fed Iberian ham</p>	<p>14,50 €</p>

## NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

<b>Steak tartar con mantequilla de mostaza Pommery</b> Steak tartar amb mantequilla de mostassa Pomery Steak Tartar with Pomery moustard butter	18,80 €
<b>Carpaccio de ternera con alcaparras, anchoas y láminas de parmesano</b> Carpaccio de vedella amb alcaparres, anxoves i encenalls de parmesà Veal carpaccio with capers, anchovies and parmesan sheets	16,95 €
<b>Yakitori crujiente sobre arroz basmati con escabeche de setas, pasas y cebolla</b> Yakitori cruixent sobre arròs basmati amb escabetx de bolets, passes i ceba Crispy Yakitori on basmati rice and marinated mushrooms, raisins and onion	16,50 €
<b>Secreto ibérico con salteado de espárragos trigueros, calabacín y tomates de San Marzano</b> Secret ibèric amb saltejat d'espàrracs bladers, carbassó i tomàquets de San Marzano "secreto ibérico" ham with asparagus, zuchiniand San Marzano tomatoes sauté	18,55 €
<b>Hamburguesa con salsa de queso gorgonzola y patatas paja</b> Hamburguesa amb salsa de formatge gorgonzola i patates fregides Hamburger with a gorgonzola cheese and french fries	16,70 €
<b>Lomo de ternera 250gr con milhojas de patatas y salsa chimichurri</b> Llom de vedella 250gr amb amb milfulls de patates i salsa chimichurri Steak250gr with graten dauphinoise and "chimichurri " sauce	23,10 €
<b>Tartar de Salmón marinado con aguacate y mango</b> Tartar de salmó marinat amb alvocat i mango Marinated salmon tartar with avocado and mango	18,15 €
<b>Merluza al horno sobre escabeche de verduras, setas y guisantes</b> Lluç al forn sobre escabetx de verdures, bolets i pèsols Oven cooked hake on a bed of marinated vegetables, mushrooms and green beans	23,10 €
<b>Fish &amp; Chips de Rape con Romesco</b> Fish & Xips de Rap amb Romesco Fish & Chips made of Monkfish in a romesco	20,80 €
<b>Tataki de Atún rojo con cremoso de aguacate, huevos de aceite picante y láminas de rában</b> Tataki de tonyina vermella amb cremòs d'alvocat, ous d'oli picant i encenalls de rave Red Tuna tataki with an avocado cream sauce, a spicy roe oil and radish flakes	21,55 €
<b>Pescado de Lonja</b> Peix de Llotja Local Fish	S/M

*IVA INCLUIDO*