

## ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

<p><b>Pan de coca con Tomate</b>                  Pà de Coca amb tomàquet                  Coca bread with tomato</p>	<p>6,50 €</p>
<p><b>Croquetas de jamón y ceps (unidad)</b>                  Croquetes de pemil i ceps (unitat)                  Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps</p>	<p>2,25 €</p>
<p><b>Jamón de bellota</b>                  Pemil de Glà                  Bellota ham</p>	<p>16,50 €</p>
<p><b>Flor de alcachofas a la plancha con salsa romesco y alioli de ajos negros</b>                  Flor de Carxofa a la planxa amb salsa romesco i allioli d'alls negres                  Grilled artichokes with romesco sauce and black garlic aioli</p>	<p>14,50 €</p>
<p><b>Tallarinas salteadas con limón y refrito de ajos</b>                  Tallarines saltejades amb llimona i refregit d'alls                  Sautéed clams in lemon and garlic-infused oil</p>	<p>16,10 €</p>
<p><b>Gyozas de cerdo y verduras con caldo dashi, algas y mahonesa kimchi</b>                  Gyozas de porc i verdures amb caldo dashi, algues i mahonesa de Kimchi                  Pork and vegetable gyozas with dashi, seaweed and kimchi mayonnaise</p>	<p>13,20 €</p>
<p><b>Chipirones con huevo frito y aceite de guindillas</b>                  Xipirons amb ou fregit i oli de bitxos                  Fried baby squid with fried egg and chilli</p>	<p>16,50 €</p>
<p><b>Tortilla de patata ,cebolla dulce y huevos del pazo al estilo betanzos</b>                  Truita de patata, ceba dolça i ous del pazo estil betanzos                  Potato, sweet onion and Pazo egg omelette with a gooey, Betanzos-style centre</p>	<p>13,20 €</p>
<p><b>Ensalada de espinacas con alcachofas fritas, pistacho tiernos y virutas de foie</b>                  Amanida d'espinaçs amb carxofa fregida, festucs tendres i encenalls de foie                  Fried artichoke and spinach salad with fresh pistachios and shavings of foie</p>	<p>14,60 €</p>
<p><b>Salteado de calamar nacional, setas y judías de ganxet</b>                  Saltejat de calamar nacional, bolets i mongetes de ganxet                  Sautéed Spanish squid, mushrooms and creamy white ganxet beans</p>	<p>15,95 €</p>
<p><b>Huevos fritos con jamón de bellota sobre patatas paja</b>                  Ous fregits amb pemil de gla sobre fines patates                  Fried eggs and acorn-fed ham on a bed of straw potatoes</p>	<p>15,40 €</p>
<p><b>Tagliatelle de tinta de calamar con setas de temporada y alcachofas</b>                  Tagliatelle de tinta de calamar amb bolets de temporada i carxofes                  Squid ink tagliatelle with seasonal mushrooms and artichokes</p>	<p>14,75 €</p>
<p><b>Canelón de pollo ecológico de tremp, asado con ceps y su salsa</b>                  Caneló de pollastre ecològic de Tremp, rostit de ceps i la seva salsa                  Roasted organic Tremp chicken cannelloni with porcini and hazelnut sauce.</p>	<p>16,50 €</p>
<p><b>Tartar de atún rojo balfegó con salsa roteña elaborada con agua de tomate</b>                  Tartar de tonyina vermella Balfegó amb salsa rotenya elaborada amb aigua de tomàquet                  Balfegó bluefin tuna tartare with a pepper, onion and tomato sauce</p>	<p>20,35 €</p>
<p><b>Tartar de ternera con mantequilla de piparra y su aceite</b>                  Tartar de vedella amb mantega de piparra i el seu oli                  Steak tartare with sweet pickled chilli peppers</p>	<p>20,45 €</p>
<p><b>Carpaccio de ternera con cremoso de aguacate, pico de gallo y láminas de queso Conte</b>                  Carpaccio de Vedella amb cremós d'alvocat, bec de gall i encenalls de formatge Conte                  Beef carpaccio with creamy avocado, fresh tomato salsa and shavings of Conte cheese</p>	<p>17,90 €</p>

## NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

<b>Secreto ibérico de bellota con trinxat de col y setas</b> Secret Ibèric de gla amb trinxat i bolets Acorn-fed Iberian pork with cabbage and mushroom bubble and squeak	<b>20,35 €</b>
<b>Jarret de cerdo asado a baja temperatura con su jugo sobre parmetier y calabaza confitada</b> Jarret de porc rostit a baixa temperatura amb el seu suc sobre parmentier i carbassa confitada Slow-roasted ham hock cooked in its juices with a silky potato purée and caramelised squash	<b>19,80 €</b>
<b>Hamburguesa de ternera con rúcula, láminas de parmesano, champiñones y piñones</b> Hamburguesa de vedella amb rúcula, llàmines de parmesà, champinyons i pinyons Beef Burger with Rocket, Parmesan Slices, Mushrooms and Pine Nuts	<b>16,95 €</b>
<b>Escalopa de ternera con huevo a baja temperatura, papada ibérica y aceite infusionado de trufa</b> Escalopa de vedella amb ou a baixa temperatura, papada ibèrica i oli infusionad Beef Escalope with Slow-Cooked Egg, Acorn-Fed Iberian Pork Chin and Truffle Oil	<b>19,90 €</b>
<b>Entrecot de ternera 45 días de maduración con tomate de colgar asado y hierbas frescas</b> Entrecot de vedella 45 dies de maduració amb tomàquet de penjar rostit i herbes fresques 45-day aged rib eye with roasted vine tomato and fresh herbs	<b>23,85 €</b>
<b>Lubina al horno con pilpil de su jugo sobre patata a lo pobre</b> Lobarro al forn amb pilpil del seu suc sobre patata a ho pobre Baked sea bass infused in its own juices with potatoes “a lo pobre”	<b>24,65 €</b>
<b>Suquet de merluza de palangre</b> Suquet de Lluç de palangre Longline hake stew	<b>23,10 €</b>
<b>Tataky de atún rojo con hummus de calabaza asada, setas confitadas , pistachos tiernos y soja</b> Tataky de tonyina vermella amb hummus de carbassa rostida, bolets confitats, festucs i soja Bluefin tuna tataki with roasted squash hummus, caramelised mushrooms, fresh pistachios and spiced soya	<b>23,40 €</b>
<b>Salmón sobre verduras salteadas con mantequilla de salvia y cremoso de aguacate</b> Salmó sobre verduretes saltejades amb mantega de sàlvia i cremós d'alvocat Salmon with sautéed vegetables in a sage butter and avocado cream	<b>22,55 €</b>

*IVA INCLUIDO*

