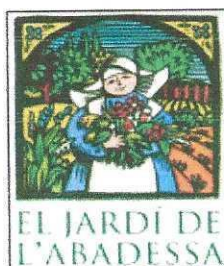


## ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

|                                                                                                                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Pan de centeno tostado con tomate y AOVE</b><br>Pà de sègol torrat amb tomàquet i oli d'oliva verge                                                                                        | 3,50 €  |
| <b>Jamón ibérico 50gr</b><br>Pernil de Glà                                                                                                                                                    | 21,00 € |
| <b>Croqueta casera de cocido "ropa vieja" (unidad)</b><br>Croqueta cassolana de rostit (unitat)                                                                                               | 2,50 €  |
| <b>Croqueta de alcachofas con romesco (unidad)</b><br>Croqueta de carxofes amb romesco (unitat)                                                                                               | 2,75 €  |
| <b>Flor de alcachofa con romesco y mahonesa de ajos negros</b><br>Flor de carxofa amb romesco i mahonesa d'all negres                                                                         | 16,95 € |
| <b>Tallarinas con ajo y perejil</b><br>Tallarines amb all i julivert                                                                                                                          | 16,25 € |
| <b>Chipirones a la andaluza con mahonesa cítrica</b><br>Xipirons a l'andalusa amb mahonesa de cítrics                                                                                         | 16,75 € |
| <b>Tortilla de berenjena asada y ajos tiernos</b><br>Truita de albergínia rostida amb alls tendres                                                                                            | 14,80 € |
| <b>Huevos rotos con patatas fritas y virutas de jamón ibérico 100%</b><br>Trencadissa d'ous amb patates fregides i pernil ibèric 100%                                                         | 16,75 € |
| <b>Ensalada de judías verdes, jamón de pato y queso de cabra gratinado</b><br>Amanida de mongete verda, pernil d'ànec curat i formatge de cabra gratinat                                      | 15,50 € |
| <b>Ensalada de espinacas con alcachofas, parmesano y virutas de foie con vinagreta de pistachos</b><br>Amanida d'espinacas amb carxofes, parmesà i encenalls de foie amb vinagreta de festucs | 16,60 € |
| <b>Trinxat con panceta y huevo a baja temperatura</b><br>Trinxat amb cansalada i ou a baixa temperatura                                                                                       | 14,75 € |
| <b>Wok de papardelle y verduras con salsa de soja</b><br>Wok de peapardelle amb verdures i soja                                                                                               | 16,40 € |
| <b>Canelón de pollo ecológico con salsa de ceps</b><br>Caneló de pollastre ecològic amb salsa de ceps                                                                                         | 16,70 € |

## NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

|                                                                                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Pollo de corral asado con ciruelas, chalotas y piñones</b><br>Pollastre de pagès amb prunes, chalotes i pinyons                                                                  | 16,90 € |
| <b>Steak tartar a cuchillo</b><br>Steak tartar a ganivet<br>Steak tartare with a knife                                                                                              | 23,00 € |
| <b>Magret de pato sobre chutney de manzanas</b><br>Magret d'ànec sobre chutney de pomes                                                                                             | 22,20 € |
| <b>Costillar meloso a baja temperatura</b><br>Costella melosa a baixa temperatura                                                                                                   | 21,25 € |
| <b>Hamburguesa de vaca madurada con salsa de camembert, ensalada de verdes y patatas paja</b><br>Hamburguesa de vaca madurada amb salsa de camembert, amanida verda i patates fines | 20,00 € |
| <b>Tagliata de entraña de ternera con judías verdes y láminas de parmesano</b><br>Tagliata d'entranya de vedella amb mongeta verda i parmesà                                        | 22,50 € |
| <b>Entrecot de vaca 300 gr con pimientos del padrón y tomates asados</b><br>Llom baix de vaca 300gr amb pebrots del padró i tomàquets rostits                                       | 24,50 € |
| <b>Tataki de atún rojo sobre Hummus con aliño de soja y ponzu</b><br>tataki de tonyina vermella sobre hummus y marinat de soja i ponzu                                              | 23,85 € |
| <b>Fish and chips de bacalao con salsa tártara</b><br>Fish and chips de bacallà amb salsa tàrtara                                                                                   | 22,50 € |
| <b>Tronco de Merluza con ajo y perejil sobre escabeche de verduras</b><br>Tronc de lluç amb all i julivert sobre verduretes                                                         | 24,75 € |
| <b>Lubina al horno con patata confitada</b><br>Llobarro al forn amb patata confitada                                                                                                | 26,00 € |



## NUESTROS POSTRES/ LES NOSTRES POSTRES/ OUR DESSERTS

**Piña confitada a la lima con sorbete de mandarina**

6,75 €

Pinya confitada a la llima amb xarrup de mandarina

**Tiramisú con vainilla y virutas de chocolate**

7,50 €

Tiramisú amb vainilla i encenalls de xocolata

**Tarta fina de manzana al horno con helado de vainilla**

7,75 €

Pastís de poma fi al forn amb gelat de vainilla

**Torrija de brioche con sopa de chocolate blanco y albahaca**

7,25 €

Coque de Sta. Teresa amb sopa de xocolata blanca i alfàbrega

**Tarta de queso con té matcha y chocolate blanco**

7,75 €

Pastís de formatge amb té matcha i xocolata blanca

**Coulant de chocolate con crema de pistachos y fideos kataifi**

7,50 €

Coulant de xocolata amb crema de festucs i fideus kataifi

