

Per compartir i entrants - Para compartir y entrantes

Plat de pernil de gla Maldonado 100% ibèric

Plato de jamón de bellota Maldonado 100% ibérico 23€

Pa de coca torrada amb tomàquet i oli d'oliva

Pan de coca tostada con tomate y aceite de oliva 3€

Filet d'anxova del Cantàbric 00 - Filete de anchoa del Cantábrico 00 2,50€

Croqueta melosa de pernil ibèric i pollastre de corral (u.)

Croqueta melosa de jamón ibérico y pollo de corral (Ud.) 1,80€

Súper bunyol de bacallà amb maionesa kimchie (u.)

Súper buñuelo de bacalao con mayonesa kimchie (Ud) 1,50€

Ous trencats amb patates i pernil ibèric - Huevos rotos con patates y jamón ibérico 10,50€

Calamars a l'andalusa amb maionesa kimchie

Calamares a la andaluza con mayonesa kimchie 11€

Pebrots de Padró amb flor de sal - Pimientos de Padrón con flor de sal 6€

Musclos al vapor amb salsa marinera o només al vapor

Mejillones al vapor con salsa marinera o sólo al vapor 9€

Cassoleta de closques - Cazuelita de clocas 13,50€

"Ensaladilla russa" de llamàntol, llagostins, ventresca i ous de salmó

Ensaladilla rusa de bogavante, langostinos, ventresca y huevas de salmón .12,50€

Amanida de burrata, ruca, crema d'alvocat i pesto dolç d'alfàbrega Thai

Ensalada de burrata, rucula, crema de aguacate y pesto dulce de albahaca Thai 12€

La nostra versió d'amanida César amb ají de pollastre rostit i vidres bacó

Nuestra versión de ensalada César con ají de pollo rustido y cristales bacon ... 9€

Amanida de formatge de cabra, vinagreta de pinyons, bacó i maduixes

Ensalada de queso de cabra, vinagreta de piñones, bacon y fresas 9,50€

Verdures de temporada a la brasa - Verduras de temporada a la brasa 9€

Foie micuit amb codony i vinagreta de tòfona

Foie micuit con membrillo y vinagreta de trufa 14,50€

Espaguetis a la carbonara clàssica - Espaguetis a la carbonara clàssica 9,50€

Fideus yakisoba amb gambes a l'allet i verduretes de temporada

Fideos yakisoba con gambas al ajillo y verduritas temporada 9,50€

Pa i entreteniments - Pan y entretenimientos 2,50€

Arrossos - Arroces

- Arròs melós de ceps, tòfona i parmesà curat
Arroz meloso de ceps, trufa y parmesano curado 16€
- Arròs sec del senyoret - Arroz seco del señorito 18€
- Arròs a banda de gamba vermella i escamarlà
Arroz a banda de gamba roja y cigala 20€
- Arròs caldós de llamàntol nacional (mín.2 pers.)
Arroz caldoso de bogavante nacional (mín.2 pers.) 25€ x pers.

Peix - Pescado

- Tàrtar de tonyina yellowfin amb guacamole, miso i pa d'algues
Tartar de atún yellowfin con guacamole, miso y pan de algas 19€
- Llobarro a la brasa, puré de llimona i alls tendres a la donostiarra
Lubina a la brasa, puré de limón y ajos tiernos a la donostiarra 24€
- Llom de bacallà Perelló a la planxa i pil pil amb cítric de escopinya
Lomo de bacalao Perelló a la plancha y pil pil con cítrico de berberecho ... 22€
- Rap amb gambes i ceba confitada - Rape con gambas y cebolla confitada 23€

Carn - Carne

- Steak tàrtar de filet de bou, torradetes de pa de coca i patates fregides
Steak tartar de solomillo de buey, tostaditas de pan de coca y patates fritas . 18€
- Secret ibèric a la brasa amb patates fregides i pebrots de Padró
Secreto ibérico a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón 16€
- Filet de bou a la brasa, puré Robuchon i escalunyes caramel·litzades
Solomillo de buey a la brasa, puré Robuchon y chalotas caramelizadas 23€
- Hamburguesa de vaca vella 220 g. amb patates fregides, ceba caramel·litzada,
amanida de brots i salsa de luxe
Hamburguesa de vaca vieja 220 g. con patates fritas,
cebolla caramelizada, ensalada de brotes y salsa de luxe 13€
- Peus de porc desossats farcits de foie, puré de pera i salsa PX
Pies de cerdo deshuesados rellenos de foie, puré de pera y salsa PX 16€
- Salses acompanyament carn - Salsas acompañamiento carne 2,50€ c/u
- Perigord, pebre verd, mostassa antiga o de formatge Stilton
Perigord, pimienta verde, mostaza antigua o de queso Stilton

Postre – Postres

Torrija tèbia, crema de vainilla Tahití i gerd Lyo

Torrija tibia, crema de vainilla Tahití y frambuesa Lyo 7€

Tiramisú casolà en pot - *Tiramisú casero en tarro* 5€

Crème brûlée, gerds, taronja de Sóller, ametlla torrada laminada

Crème brûlée, frambuesas, naranja de Sóller, almendra tostada laminada 5,50€

Tarta Sacher clàssica - *Tarta Sacher clàssica* 6€

Tarta tatin de poma calenta, banyada amb crema de vainilla Tahití

Tarta tatin de manzana caliente, bañada con crema de vainilla Tahití 7€

“Cheesecake Barcelona” amb mermelada de carbassa

“Cheesecake Barcelona” con mermelada de calabaza 6€

Lemon pie amb ratlladura de llima i confitura de pera blanquilla

Lemon pie con ralladura de lima y confitura de pera blanquilla 6€

Trufes – Trufas 6€

Assortiment de 3 formatges amb codony i torrades

Surtido de 3 quesos con membrillo y tostaditas 10€

Consultar al cambrer – Consultar al camarero

Gelats – Helados

Gelat de vainilla Bourbon - *Helado de vainilla Bourbon* 5€

Gelat de xocolata Grand Cru 72% cacao

Helado de chocolate Grand Cru 72% cacao 5,50€

Gelat de Festuc Esmeralda - *Helado de Pistacho Esmeralda* 5,50€

Gelat d'ametlla torrada amb turró de Xixona

Helado de almendra tostada con turrón de Jijona 5,50€

Sorbets – Sorbetes

Sorbet de llimona - *Sorbete de limón* 4,50€

Sorbet de gerds silvestre - *Sorbete de frambuesa silvestre* 5€

Sorbet de mango - *Sorbete de mango* 5€

Cítrics i verdures (pastanaga, llimona i taronja)

Cítricos y verduras (zanahoria, limón y naranja) 5€

Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-ho al cambrer

Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo al camarero