

# *Per compartir i entrants*

## *Para compartir y entrantes*

<b>Pa i entreteniments - Pan y entretenimientos</b>	.....	3€
<b>Pa de coca torrada amb tomàquet i oli d'oliva</b>		
Pan de coca tostada con tomate y aceite de oliva	.....	3€
<b>Plat de pernil de gla ibèric - Plato de jamón de bellota ibérico</b>	.....	19€
<b>Filet d'anxova del Cantàbric 00 - Filete de anchoa del Cantábrico 00</b>	.....	2,50€
<b>Croqueta de pollastre rostit (u.) - Croqueta de pollo rustido (u.)</b>	.....	1,60€
<b>Croqueta de pernil ibèric (u.) - Croqueta de jamón ibérico (u.)</b>	.....	1,90€
<b>Patates braves - Patatas bravas</b>		
	.....	6€
<b>Bunyel de bacallà amb maionesa kimchie (u.)</b>		
Buñuelo de bacalao con mayonesa kimchie (Ud)	.....	1,80€
<b>Ous trencats amb patates palla i encenalls de pernil</b>		
Huevos rotos con patatas paja y virutas de jamón	.....	12,50€
<b>Xips de carxofes amb gambeta blanca</b>		
Chips de alcachofas con gambeta blanca	.....	12€
<b>Calamars a l'andalusa amb ratlladura de llima</b>		
Calamares a la andaluza con ralladura de lima	.....	14€
<b>Navalles de Vilagarcía de Arousa amb oli de vainilla i ratlladura de llima fresca</b>		
Navajas de Vilagarcía de Arousa con aceite de vainilla y ralladura de lima fresca	.....	13€
<b>Musclos amb salsa marinera o al vapor de cítrics</b>		
Mejillones con salsa marinera o al vapor de cítricos	.....	10€
<b>Carxofes confitades amb la seva mussolina i vidre de papada ibèrica</b>		
Alcachofas confitadas con su muselina y cristal de papada ibérica	.....	9,5€
<b>Canelons de cua de bou a la crema d'Idiazábal fumat</b>		
Canelones de rabo de toro a la crema de Idiazábal ahumado	.....	12€
<b>Amanida de burrata, emulsió de tomàquet Cor de Bou, guacamole i ceba clarificada</b>		
Ensalada de burrata, emulsión de tomate Cor de Bou, guacamole y cebolla clarificada	.....	12€
<b>Espaguetis Guitarra "Sandro Desii" saltejats amb ametlles i llamàntol a la muselina d'allioli</b>		
Espaguetis Guitarra "Sandro Desii" salteados con almendras y bogavante a la muselina de alioli	.....	20€

## Arrossos - Arroces

Arròs de verdures en textures - Arroz de verduras en texturas ..... 15€ x pers.

**Arròs negre sec de sípia i punts d'all i oli (mín. 2 pers.)**

Arroz negro de sepia y puntos de alioli (mín. 2 pers.) ..... 17€ x pers.

**Arròs sec del senyoret (mín. 2 pers.) –**

Arroz seco del señorito (mín. 2 pers.) ..... 19€ x pers.

**Arròs a banda de gamba vermella i escamarlà (mín. 2 pers.)**

Arroz a banda de gamba roja y cigala (mín. 2 pers.) ..... 20€ x pers.

## Peix - Pescado

**Tàrtar de tonyina vermella amb guacamole, ponzu, miso blanc i pa d'algues**

Tartar de atún rojo con guacamole, ponzu, miso blanco y pan de algas ..... 20€

**Turbot brasa amb asadillo d'hortalisses**

Rodaballo braseado con asadillo de hortalizas ..... 24€

**Tiradito de salmó, pebre rosa, eneldo fresc, brunoise  
d'hortalisses i vinagreta nipona**

Tiradito de salmón, pimienta rosa, eneldo fresco, brunoise  
de hortalizas y vinagreta nipona ..... 16€

**Llom de bacallà “Perelló” al pil-pil i verdures en textures**

Lomo de bacalao “Perelló” al pil-pil y verduras en texturas ..... 22€

**Rap amb gambes i ceba confitada - Rape con gambas y cebolla confitada ..... 23€**

## Carn - Carne

**Steak tàrtar - Steak tartar ..... 18€**

**Mig pollastre rostit a la brasa i patates al caliu**

Medio pollo asado a la brasa y patatas “al caliu” ..... 10,50€

**Hamburguesa amb formatge Provolone, ceba confitada, ruca fresca i tomàquet**

Hamburguesa con queso Provolone, cebolla confitada, rúcula fresca y tomate ..... 14€

**Foie fresc “El Greco” a la planxa amb compota de poma i  
reducció de Pedro Ximénez**

Foie fresco “El Greco” a la plancha con compota de manzana  
y reducción de Pedro Ximénez ..... 18€

**Mitjana de vaca vella gallega amb maduració de 40 dies**

Chuletón de vaca vieja gallega con maduración de 40 días ..... 7€ 100g

**Filet de vedella amb salsa de vi dolç de Madeira,  
panses i escalopa de foie**

Solomillo de ternera con salsa de vino dulce de Madeira,  
pasas y escalopa de foie ..... 22€

## Postre - Postres

Tatin de poma - Tatin de manzana .....	6,5€
Tiramisú casolà en pot - Tiramisú casero en tarro .....	6€
Lemon pie .....	6€
Cheesecake .....	6,5€
Trufes de xocolata - Trufas de chocolate .....	6€
<b>Plat de fruites de temporada i gelat de vainilla de Mèxic</b>	
Plato de frutas de temporada y helado de vainilla de México .....	7€
Torrija amb gelat de vainilla - Torrija con helado de vainilla .....	6,5€
Coca de Llavaneres .....	6€
Irish coffee .....	8€

## Gelats - Helados

Gelat de vainilla Bourbon - Helado de vainilla Bourbon .....	5€
<b>Gelat de xocolata Grand Cru 72% cacau</b>	
Helado de chocolate Grand Cru 72% cacao .....	5,50€
<b>Gelat de Festuc Esmeralda</b>	
Helado de Pistacho Esmeralda .....	5,50€
<b>Gelat d'ametlla torrada amb turró de Xixona</b>	
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€
<b>Cítrics i verdures (pastanaga, llimona i taronja)</b>	
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

- ❖ Disposem de diferents menús per a grups, take away i botiga de vins i delicatessen.
- ❖ Disponem de diferentes menús para grupos, take away y tienda de vinos y delicatessen