

Per compartir Para compartir

Pa i entreteniments

Pan y entretenimientos 3€

Pa de coca torrada amb tomàquet i oli d'oliva

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

Plat de pernil ibèric de gla

Plato de jamón ibérico de bellota 20€

Filet d'anxova del Cantàbric 00

Filete de anchoa del Cantábrico 00 2,6€

Croqueta de cua de bou i Pecorino trufat (u.)

Croqueta de rabo de toro y Pecorino trufado (u.) 2,20€

Croqueta de pernil ibèric (u.)

Croqueta de jamón ibérico (u.) 2€

Patates braves - Patatas bravas 6€

Bunyol de bacallà amb maionesa kimchie (u.)

Buñuelo de bacalao con mayonesa kimchie (Ud) 2,20€

“Nostre” brioix de salmó marinat (2 u.)

“Nuestro” brioche de salmón marinado (2 ud) 11€

Daus de salmó marinats “Carpier”

Dados de salmón marinados “Carpier” 15€

Tacs de bacallà fumat marinat en aroma d'all i olives negres

Tacos de bacalao ahumado marinado en aroma de ajo y olivas negras 13,5€

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

Entrants – Entrantes

Cabdells amb hummus, edamame i Pecorino

Cogollos con hummus, edamame y Pecorino 9,5€

Burrata amb tàrtar de tomàquets i oli d'alfàbrega

Burrata con tartar de tomates y aceite de albahaca 10€

Carpaccio de presa ibèrica amb piparras i pistatxo

Carpaccio de presa ibérica con piparras y pistacho 12€

Albergínia a la brasa, toc asiàtic amb velouté de Idiazabal

Berenjena a la brasa, toque asiático con velouté de Idiazabal ... 10,5€

Truita de patata “a la minute,” pernil, patates palla i tòfona fresca

Tortilla de patata “a la minute”, jamón, patatas paja y trufa fresca 15€

Pop amb patata premsada i emulsió de pebre vermell

Pulpo con patata prensada y emulsión de pimentón 17€

Calamars a l'andalusa amb ratlladura de llima

Calamares a la andaluza con ralladura de lima 15€

Cloïsses gallegues al seu suc amb mongetes de Santa Pau i piparra adobada

Almejas gallegas en su jugo con judías de Santa Pau y piparra encurtida 18€

Arrossos i pastes – Arroces y pastas

Rigatoni amb scamorza fumada i pomodoro

Rigatoni con scamorza ahumada y pomodoro 13€

Espaguetoni a la carbonara 15€

Arròs sec de ceps, carxofes i cremós de safrà

Arroz seco de ceps, alcachofas y cremoso de azafrán ... 17€ 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.) 20€ x pers.

Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 pers.)

Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 pers.) 29€ x pers.

Peix - Pescado

Tàrtar de tonyina vermella amb rovells de garota i molsa de mar
Tartar de atún rojo con yemas de erizo y musgo de mar 22€

Turbot al forn i salsa donostiarra

Rodaballo al horno y salsa donostiarra 24€

**Morro de bacallà amb vinagreta de tomàquet,
patata ratte i ruca**

Morro de bacalao con vinagreta de tomate,
patata ratte y rúcula 22€

Mar i muntanya de pollastre i gambes amb parmentier trufada

Mar y montaña de pollo y gambes con parmentier trufada ... 19€

Carn - Carne

Steak tàrtar - Steak tartar 20€

Magret d'ànec, xirivia i chutney de préssec amb sechuan

Magret de pato, chirivía y chutney de melocotón
con sechuan 17€

**Costella ibèrica desossada i lacada amb barbacoa,
moniato i confitats**

Costilla ibèrica deshuesada y lacada con barbacoa,
boniato y encurtidos 16€

Mitjana de vaca vella gallega amb maduració de 40 dies

Chuletón de vaca vieja gallega con maduración de 40 días .. 6,5€ 100g

Filet de vedella amb tatin de escalunyes i foie gras

Solomillo de ternera con tatin de chalotas y foie gras 24,5€

**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€

Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo al camarero