

ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

Pan de coca con Tomate Pà de Coca amb tomàquet Coca bread with tomato	6,50 €
Croqueta de tinta de calamar con alioli Croqueta de tinta de calamar amb allioli Squid ink croquette served with <i>aioli</i> (garlic and olive oil emulsion)	3,50 €
Jamón ibérico 50gr Pernil de Glà Bellota ham	17,50 €
Flor de alcachofa con romesco y mahonesa Flor de carxofa amb romesco i maionesa Artichoke flower served with Romesco sauce and mayonnaise	16,50 €
Tallarinas con ajo y perejil Tallarines amb all i julivert Muscles with garlic and parsley	19,25 €
Tortilla de patata y jamon con trufa Truita de patata i pernil amb tòfona A traditional Spanish omelette with ham and truffle	14,50 €
Chipirones a la andaluza con mahonesa cítrica Chipirons a l'andalusa amb maionesa cítrica Andalusian style squid served with a citrus mayonnaise	17,20 €
Puerro de Gavá confitado con su crema, huevo a baja temperatura y crocanti de almendra Porros de Gavà confitats amb la seva crema, ou a baixa temperatura i crocant d'atmelles Gavà leek confit served with its cream, a low-temperature cooked egg and an almond crunch	14,50 €
Huevos fritos con patata panadera con sobrasada del Xesc reina Ous fregits amb patata a ho pobre i sobrassada del Xesc reina Fried eggs served with <i>Panadera</i> potatoes and <i>Sobrasada</i> from Xesc Reina	16,75 €
Ensalada de judías verdes, jamón de pato, crunch de cebolla y nueces Amanida de mongetes verdes, pernil d'ànec, crunch de ceba i nous Green bean salad served with duck ham, crispy onion and walnuts	15,40 €
Ensalada de espinacas, alcachofas fritas, parmesano, virutas de foie y vinagreta de pistacho Amanida d'espínacs amb carxofa fregida, encenalls de foie, parmesà i vinagreta de festucs Spinach, artichoke, parmesan and foie gras salad	16,60 €
Tomatitos y alcachofas asadas sobre crema de burrata y albahaca Tomaquets i carxofes rostides sobre crema de burrata i alfàbrega Roasted tomatoes and artichokes served on a burrata and basil cream	15,75 €
Espaguetis vongole con almejas y tomates asados Espaguetis vongole amb cloïsses i tomàquet rostits Spaghetti vongole with clams and roasted tomatoes	16,40 €
Canelón de pularda confitado con salsa de setas y avellanas Caneló de pota blava confitat amb salsa de bolets i avellanes Roaster confit cannelloni served with a mushroom and hazelnut sauce	16,60 €
Steak tartar de vaca a cuchillo Steak tartar de vaca a ganivet Hand cut steak tartar	22,55 €

NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

Jarret con setas, calabaza y parmentier de patata Jarret amb bolets, carbassa i parmentier de patata Creamy shank served with mushrooms, pumpkin and a Parmentier	21,45 €
Albóndigas de solomillo de ternera y cerdo con setas Mandonguilles guisades de filet de vedella i porc Beef and pork tenderloin meatballs served with wild mushrooms	20,40 €
Costillar al horno a baja temperatura Costella al forn a baixa temperatura Low and slow oven baked ribs	21,25 €
Magret de pato sobre falso risotto de setas, queso idiazábal y membrillo Magret d'ànec sobre fals risotto de bolets, formatge Idiazàbal i codony Duck magret served on a fake mushroom risotto with Idiazábal cheese and quince	22,20 €
Filete de Duroc con foie y mahonesa de ajos tiernos sobre tuétano Filet de porc Duroc amb foie i moionesa de alls tendres sobre tuetà Duroc sirloin steak with foie gras and a tender garlic mayonnaise served on marrow	22,50 €
Solomillo de ternera a la brasa Filet de vedella a la brasa Grilled sirloin steak with garnish on the side	24,00 €
Hamburguesa de vaca con salsa de camembert, pimientos del piquillo y ensalada de verdes Hamburguesa de vaca amb salsa de camembert, pebrots del piquillo i amanida de verds Beef burger with a camembert sauce, piquillo peppers and a green salad	20,00 €
Tartar de salmón semimarinado con cremoso de aguacate y aliño de miso y fruta de la pasión Tartar de salmó semimarinat amb cremós d'alvocat i amaniment de miso i fruita de la passió Semi-marinated salmon tartare served with creamy avocado and a miso and passion fruit dressing	22,75 €
Rodaballo al horno sobre patata panadera y pimientos Turbot al forn sobre patata i pebrots Baked turbot served on baked potatoes and peppers	26,50 €
Dados de atún rojo con verduras en escabeche Daus de tonyina amb escabetx de verdures Diced bluefin tuna with pickled vegetables	24,75 €
Caldereta de rape, almejas y mejillones Caldereta de rap, cloïsses i musclos Monkfish, clam and mussel stew	26,00 €

Guarniciones:	4,50 €
Mil hojas de patata y trufa	
Patatas horno	
Patatas paja	
Espárragos trigueros salteados	
Pan	2,00 €
Suplemento pan	0,75 €

IVA INCLUIDO

