



PER PICAR

Edamame saltat	Gambes en tempura
Patates braves	Sípia a la planxa
Amanida russa	Calamars a la planxa
Mandonguilles casolanes	Calamars a l'andalusa
Orella de porc a la gallega	Xipirons a l'andalusa
Truita de patates i ceba	Cues de gamba a l'allada
Carxofes confitades amb Pernil Iberic	Seitons de l'Escala fregits
Pebrots de Padrón amb sal grossa	Pop a la gallega
Taula d'assortiment de formatges	Anxoves de l'Escala

Croquetes de pernil ibèric i pollastre (4 uni)

ENTRANTS

Amanida de llamàntol sencer a la vinagreta de salmó fumat (15min)
Amanida de canonges amb burrata, tomàquets cirerols i pesto
Amanida de formatge de cabra amb bacó, fruits secs i poma
Tomàquet amb ventresca i ceba de Figueres
Cabdells de Tudela amb tonyina i anxoves amb romesco
Carpaccio de filet de bou amb Granna Padano
Salmó Noruec fumat amb torrades
Foie d'ànec "mi-cuit" casolà amb torradetes de panses
Tàrtar de salmó amb alvocat i poma verda

IBÈRICS

Pernil de Glà Gran Reserva tallat a mà amb pa de vidre
½ Pernil de Glà Gran Reserva tallat a mà amb pa de vidre
Cecina de Wagyu amb pa de vidre
Daus de pernil de Glà Gran Reserva amb pa de vidre
Assortiment d'embotits ibèrics amb pa de vidre

PANS

Pa
Pa sense gluten
Pa massa mare amb mantega 180gr
Pa de vidre amb tomàquet

ENTRANTS CALENTS

Llauna de cargols de Lleida
Ous trencats amb patates i pernil de Glà
Ous trencats amb patates i xistorra
Verdures a la planxa amb salsa romesco
Sopa de peix i marisc
Sopa de ceba gratinada amb rovell d'ou
Canelons gratinats a l'estil de l'avia
Espaguetis a la salsa bolonyesa

ARROSSOS I PAELLES

**Tots els nostres arrossos són per a un mínim de 2 persones.
Preu per persona**

Arròs caldós amb llamàntol
Arròs negre amb sípia a la seva tinta
Paella de marisc
Paella mixta
Fideuà Mediterrània
Arròs caldós de marisc
Arròs sec de txuletó amb el seu greix i pebrot del piquillo.

PEIXOS

Pop a la planxa sobre parmentier de patata i pimentó de la Vera
Filet de turbot rostit amb tomàquet fresc i cloïsses
Filet de llobarro a l'estil Donosti
Daus de rap amb gambetes i calamars
Rap a la planxa amb verduretes de temporada
Orada a la planxa amb verduretes de temporada
Salmó a la planxa amb verduretes de temporada
Llenguado a la planxa amb verduretes de temporada

LA NOSTRA CARN

ESPECIALITATS

Steak tàrtar de filet de vaca prenum

Garri al forn

Cuixa de cabrit al forn

Medalló de filet de bou amb "foie-gras poêlé"
a la reducció de porto i raïm

Hamburguesa de Txuleton amb bacó, cheddar,
salsa secreta i pa de Brioche

AL CARBÓ JOSPER

Llom alt de vaca Premium amb os (1100 g)
(40 dies de maduració)

Llom Baix de vaca Premium amb os (700 g)
(40 dies de maduració)

T-bone de vaca Premium amb os (900 g)

Entrecot de vaca Prenium (40 dies maduració) (350g)

Filet de vaca Premium (200 g)

Entrecot de vedella (300 g)

Mitjana de vedella amb os (700 g)

Pollastre Brasa (20 minuts)

Costelles de xai

Magret d'ànec

Botifarra

**Totes les carns inclouen una guarnició a escollir: Patates fregides, Patates caliu
o Amanida verda**

GUARNICIONS I SALSSES

Patates al caliu

Rocafort

Patates xips fregides

Pebre verd

Patates fregides

Porto i raïm

Enciam verd

Allioli

Maionesa

MARISC

Ostra Gillardeau N°2 (unitat)

"Zamburiñas" a la planxa

Escamarlans grans oberts a la planxa

Gambes vermelles a la planxa

Musclos al vapor i al perfum de llorer

Bou de Mar

Llamàntol a la planxa

Cloïsses fines en salsa verda o a la planxa

MARISCADES

Llamàntol sencer amb patates fregides i ou ferrats
a l'estil de Formentera

Surtit de Marisc

(2 gambes vermelles, 2 escamarlans,
2 llagostíns, Musclos vapor, cloïsses y 1 Zamburiña)

Mariscada completa per compartir

(2 Ostres, 1 llamàntol sencer, cloïsses, musclos al vapor,
6 gambes vermelles , 4 escamarlans, 2 Zamburiñas)

Graellada de peix i marisc

(Rap, salmó, lluç, turbot, llobarro, cloïsses, musclos i calamars)

PLATS PER A NENS

Espaguetis bolonyesa

Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides

Rap a la planxa amb patates fregides

Medalló de filet de vaca amb patates fregides