

• • • P E R P I C A R I C O M P A R T I R • • • • •

- ✂ Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge **4,00€**
- ✂ Pernil ibèric de gla "Marín Carretero" (ració o mitja ració) **25,00€ - 12,50€**
- ✂ Anxoves del Cantàbric, pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge **17,00€**
- ✂ Les patates braves de Casa Vilella amb all i oli, salsa brava casolana, *brunoise* de bacó i ametlla torrada **9,50€**
- ✂ Croquetes de carn d'olla **2,50€ per unitat**
- ✂ Bunyols de bacallà **14,00€**
- ✂ Gambes a l'all amb o sense bitxo **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit amb festucs, codony i torradetes **18,00€**
- ✂ Calamars a l'andalusa amb maionesa *tonkatsu* i llima **15,00€**
- ✂ Burrata amb *pesto* de tomàquets secs, olivada, poma verda i oli d'alfàbrega **16,50€**

• • • E L S P R I M E R S • • • • •

- ✂ Amanida de brots tendres amb maduixes marinades, formatge parmesà i fruits secs **14,50€**
- ✂ Coca de *roast beef* amb formatge fumat, tomàquets, olives, pinyols i ruca **16,50€**
- ✂ Caneló de carbassó farcit de brandada de bacallà, maionesa *kimchi*, ous de salmó i xalotes a la brasa **15,50€**
- ✂ Saltejat de verdures de temporada amb gambes, un toc de romesco i oli verd **16,50€**
- ✂ Crema de carxofes del Prat, tàrtar de llonganissa, cítrics i ou a 62°C **17,50€**
- ✂ *Paccheri* farcits de bolonyesa de gamba amb beixamel i oli picant **17,00€**

Treballem amb pans ecològics de llarga fermentació amb massa mare de farina d'espelta acabada de moldre, procedents de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera).

• • • A R R O S S O S I F I D E U À • • • • •

- ✂ Arròs melós de gamba de Vilanova, espàrrecs i formatge *Idiazábal* **23,50€**
- ✂ Arròs de *cap i pota* i cocotxes de bacallà **21,00€**
- ✂ Paella de marisc i sèpia de platja (mín. 2 persones) **22,50€**
- ✂ *Fideuà* amb cloïsses i *all i oli* (mín. 2 persones) **21,50€**

• • • D E L M A R • • • • •

- ✂ Tàrtar de tonyina vermella picant amb ou ecològic fregit i pa *Carasau* **25,00€**
- ✂ Llom de bacallà a baixa temperatura amb escuma de patata, verdures, taronja i botifarra negra **21,50€**
- ✂ Peix de llotja de Vilanova amb carxofes en salsa verda d'au, trufa i maracujà **23,50€**
- ✂ Petxines de pelegrí amb cremós de tubercles i arrels, pèsols, pernil ibèric, parmesà i suc de rostit **24,00€**

• • • L E S C A R N S • • • • •

- ✂ "Garrinet" ibèric cruixent amb compota de poma i salsa de carn **23,50€**
- ✂ Xai a baixa temperatura amb albergínia escalivada, *Ras el Hanout*, iogurt i oli de bacó i pinyols **22,50€**
- ✂ Filet de vedella D.O. Galícia, *gnocchi* cremosos de carbassa i sàlvia, pebrots del piquillo i mantega trufada **27,00€**
- ✂ Entrecot de vedella D.O. Galícia amb gratinat *dauphinoise*, pebrots de Padrón i salsa *chimichurri* **24,00€**

Treballem amb pans ecològics de llarga fermentació amb massa mare de farina d'espelta acabada de moldre, procedents de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera).