

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

- ✂ Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen **4,00€**
- ✂ Jamón ibérico de bellota Marín Carretero (ración o media ración) **25,00€ - 12,50€**
- ✂ Anchoas del Cantábrico, pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra **17,00€**
- ✂ Las patatas bravas de Casa Vilella con *all i oli*, salsa brava casera, brunoise de beicon y almendra tostada **9,50€**
- ✂ Croquetas de cocido **2,50€ unidad**
- ✂ Buñuelos de bacalao **14,00€**
- ✂ Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit con pistachos, membrillo y tostaditas **18,00€**
- ✂ Calamares a la andaluza con mayonesa *tonkatsu* y lima **15,00€**
- ✂ Burrata con pesto de tomates secos, olivada, manzana verde y aceite de albahaca **16,50€**

• • • L O S P R I M E R O S • • • • •

- ✂ Ensalada de brotes tiernos con fresas marinadas, lascas de parmesano y frutos secos **14,50€**
- ✂ Coca de *roast beef* con queso ahumado, tomates, aceitunas, piñones y rúcula **16,50€**
- ✂ Canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao, mayonesa kimchi, huevas de salmón y cebollitas a la brasa **15,50€**
- ✂ Salteado de verduritas de temporada con gambas, un toque de romesco y aceite verde **16,50€**
- ✂ Crema de alcachofas del Prat, tartar de longaniza, cítricos y huevo a 62°C **17,50€**
- ✂ *Paccheri* rellenos de boloñesa de gamba con bechamel y aceite picante **17,00€**

• • • A R R O C E S Y F I D E U Á • • • • •

- ✂ Arroz meloso de gamba de Vilanova, espárragos y queso Idiazábal **23,50€**
- ✂ Arroz de *cap i pota* y kokotxas de bacalao **21,00€**
- ✂ Paella de marisco y sepia de playa (mín. 2 personas) **22,50€**
- ✂ *Fideuà* con almejas y *all i oli* (mín. 2 personas) **21,50€**

• • • D E L M A R • • • • •

- ✂ Tartar de atún rojo picante con huevo ecológico frito y pan *Carasau* **25,00€**
- ✂ Lomo de bacalao a baja temperatura con espuma de patata, verduritas, naranja y butifarra negra **21,50€**
- ✂ Pescado de la lonja de Vilanova con alcachofas en salsa verde de ave, trufa y maracuyá **23,50€**
- ✂ Vieiras con cremoso de tubérculos y raíces, guisantes, jamón ibérico, parmesano y jugo de asado **24,00€**

• • • L A S C A R N E S • • • • •

- ✂ Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y jugo de carne **23,50€**
- ✂ Cordero a baja temperatura con berenjena escalivada, *Ras el Hanout*, yogur y aceite de bacon y piñones **22,50€**
- ✂ Solomillo de ternera "D.O. Galicia", *gnocchi* cremosos de calabaza y salvia, pimientos del piquillo y mantequilla trufada **27,00€**
- ✂ Entrecot de ternera "D.O. Galicia" con gratín de patata, pimientos de Padrón y salsa chimichurri **24,00€**

Trabajamos con panes ecológicos de larga fermentación con masa madre de harina de espelta recién molida, procedentes de l'Espiga d'Or (by Jordi Morera).