

• • • 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 -70g- o mitja ració -35g-) **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€**
- ✂ Burratina amb tomàquets "eco" amanits amb vinagreta mediterrània, ruca i oli de cibulet **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit amb festucs, codony i torradetes **18,00€**
- ✂ Calamars a l'andalusa amb maionesa *tonkatsu* i llima **15,00€**
- ✂ Musclos al vapor amb coco, curry vermell i gíngebre **15,00€**

• • • E L S P R I M E R S • • • • •

- ✂ Amanida de tomàquets "eco", ceba de Figueres, prèsec de vinya, alvocat i llesques de parmesà **16,00€**
- ✂ 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 verduretes de temporada amb gambes, un toc de romesco i oli verd **16,50€**
- ✂ Gaspatxo de cireres i remolatxa amb sardina fumada, ricotta i grantizat d'alfàbrega **17,00€**
- ✂ *Linguine* saltejats amb calamar, botifara de pagès, bolets i suc de rostit **17,00€**

• • • 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 pollastre de corral, sípia, calamar, musclos i verduretes **21,50€**
- ⌘ Paella de marisc i sípia 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 de temporada, botifarra negra i préssec **21,50€**
- ⌘ Corball salvatge amb pebrot escalivat, maionesa d'olives negres i pa cruixent de cereals **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 (160g), patates confitades, pebrots del piquillo, mostassa d'herbes i mantega trufada **28,00€**
- ⌘ Entrecot de vedella D.O. Galícia (280g) amb gratinat *dauphinoise*, pebrots de Padrón i salsa *chimichurri* **24,00€**