

• • • 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 -70gr- o media ración -35g-) **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€**
- ✂ Burratina con tomates "eco" aliñados con vinagreta mediterránea, rúcula y aceite de cebollino **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit con pistachos, membrillo y tostaditas **18,00€**
- ✂ Calamares a la andaluza con mayonesa *tonkatsu* y lima **15,00€**
- ✂ Mejillones al vapor con coco, curry rojo y jengibre **15,00€**

• • • L O S P R I M E R O S • • • • •

- ✂ Ensalada de tomates "eco", cebolla de Figueras, melocotón de viña, aguacate y lascas de parmesano **16,00€**
- ✂ Coca de *roast beef* con queso ahumado, tomates, aceitunas, piñones y rúcula **16,50€**
- ✂ Canelón de calabacín relleno de brandada de bacalao, mayonesa de 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€**
- ✂ Gazpacho de cerezas y remolacha con sardina ahumada, ricota y granizado de albahaca **17,00€**
- ✂ *Linguine* salteados con calamar, butifarra de Pagés, setas y jugo de asado **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 pollo de corral, sepia, calamar, mejillones y verduritas **21,50€**
- ⌘ 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, verduras de temporada, butifarra negra y melocotón **21,50€**
- ⌘ Corvina salvaje con pimiento escalivado, mayonesa de aceitunas negras y pan crujiente de cereales **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" (160g), patatas confitadas, pimientos del piquillo, mostaza de hierbas y mantequilla trufada **28,00€**
- ⌘ Entrecot de ternera "D.O. Galicia" (280g) con gratín de patata, pimientos de Padrón y salsa chimichurri **24,00€**