

• • • 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 pesto de tomàquets secs, escarola frisè, poma verda i vinagreta mediterrània **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit amb festucs, codony i torradetes **18,00€**
- ✂ Salmó marinat, alvocat, melmelada de llimona, avellanes i formatge fresc amb anet **17,00€**
- ✂ Paté de llebre, pa de pessic de cacau i trompeta de la mort, pinyons garapinyats i taronja confitada **17,50€**

• • • E L S P R I M E R S • • • • •

- ✂ Amanida de brots tendres amb Parmesà, castanyes confitades i magrana **15,00€**
- ✂ Carabiner rostit amb terrina de morro i orella i hummus de cigrons **19,00€**
- ✂ Ou ecològic a baixa temperatura, parmentier de patata, bolets i botifarra de perol **16,50€**
- ✂ Saltejat de verduretes de temporada amb gambes, un toc de romesco i oli verd **16,50€**
- ✂ Crema de porros i llet de coco, ous de salmó salvatge, anguila fumada i envinagrats **17,50€**
- ✂ Canelons de rostit amb beixamel de formatge *Comté* **16.50€**

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

- ✂ Arròs a la Milanesa amb cansalada ibèrica **21,00€**
- ✂ Arròs a la Sitgetana **22,00€**
- ✂ 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 • • • • •

- ✂ Tataki de tonyina vermella, mango, alvocat, salsa ponzu i cruixent d'arròs **27,00€**
- ✂ Llom de bacallà a baixa temperatura amb cremós de cigrons, espinacs, sobrassada i mel **21,00€**
- ✂ Corball amb verduretes, pernil ibèric, escuma de escalunyes i olivada **24,00€**
- ✂ Petxines de pelegrí amb cansalada ibèrica fumada, puré de céleri, ous de salmó, cítrics i tòfona **24,50€**

• • • L E S C A R N S • • • • •

- ✂ "Garrinet" ibèric cruixent amb compota de poma i salsa de carn **23,50€**
- ✂ Magret d'ànec, festucs, raïm, gerds i remolatxa **25,00€**
- ✂ Filet de vedella D.O. Galícia (160g), parmentier, *pebrots del piquillo* i mostassa d'herbes **28,00€**
- ✂ Entrecot de vedella D.O. Galícia (280g) amb gratinat *dauphinoise*, pebrots de Padrón i salsa Café de Paris **24,00€**
- ✂ Mandonguilles de vaca vella "*Dry Aged*" i papada de porc ibèric amb moniato fregit i bolets de temporada **23,50€**