

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

- ❖ Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra **4€**
- ❖ Jamón ibérico de bellota "Marín Carretero" (ración -70g- o media ración -35g-) **25€ – 12,50€**
- ❖ La selección de quesos de Casa Vilella **12,50€**
- ❖ Anchoas del Cantábrico Selección Especial con pan de coca y tomate de colgar **18€**
- ❖ Burratina con pesto de tomates secos, escarola, manzana verde y vinagreta mediterránea **16€**
- ❖ Salmón marinado con salsa de mostaza y miel, encurtidos y tostaditas **16,50€**
- ❖ Las patatas bravas de "Casa Vilella" (almendras, bacon, cebollino, salsa brava, alioli) **9,50€**
- ❖ Croquetas de rustido de carnes y jamón ibérico **2,50€/unidad**
- ❖ Buñuelos de bacalao **14€**
- ❖ Gambas al ajillo con o sin guindilla **16,50€**
- ❖ Foie mi-cuit perfumado con Malvasía de Sitges, pistachos, membrillo y tostaditas **18€**

. . . E N T R A N T E S

- ❖ Ensalada de brotes tiernos con granada, castañas confitadas y queso azul La Peral **12,50€**
- ❖ Salteado de verduras Km0 con gambas y un toque de romesco **16,50€**
- ❖ Calabaza asada, crema de Idiazabal, trufa y aceite de vainilla **15,50€**
- ❖ Crema de puerros y leche de coco, ensalada de hinojo y eneldo con huevas de salmón **17€**
- ❖ Pasta "casarecce" salteada con setas de temporada, tallarines de sepia, butifarra y jugo de asado **16,50€**
- ❖ Cazuelita de callos y "cap i pota" **14€**
- ❖ Canelón de pollo rustido y foie con bechamel trufada y parmesano **16€**

. . . **A R R O C E S Y F I D E U Á**

- ❖ Paella de marisco y sepia de playa (mín. 2 personas) **22,50€/ persona**
- ❖ Fideuà con almejas y alioli (mín. 2 personas) **21,50€/ persona**
- ❖ Arroz del "senyoret" mar y montaña con alioli de azafrán (mínimo 2 personas) **29€/ persona**

. . . **D E L M A R**

- ❖ Bacalao a baja temperatura con espuma de legumbres, butifarra negra, manzana verde y alcaparras **27€**
- ❖ Suquet de pescado de lonja con patatas, almejas y gamba roja **P.S.M.**
- ❖ Corvina salvaje con patata al horno, olivada y sobrasada **23€**
- ❖ Pulpo asado con cremosos de garbanzos, vinagreta de cilantro y mahonesa picante **25€**
- ❖ Gamba de la costa a la plancha con sal gorda (unidad) **P.S.M.**

. . . **L A S C A R N E S**

- ❖ Cochinillo ibérico crujiente con compota de manzana y chalotas glaseadas **26€**
- ❖ Solomillo de ternera "D.O. Galicia" (160g), pimientos del piquillo confitados y mostaza de hierbas **30€**
- ❖ Entrecot de ternera "D.O. Galicia" (280g) con milhojas crujiente de patata, pimientos de Padrón y mantequilla Café de París **27€**
- ❖ Cordero meloso a la catalana con patatas al romero y zanahorias asadas **24€**
- ❖ Albondigas con sepia a la bruta **24,50€**
- ❖ Hamburguesa vegana de espinacas, cebolla y aguacate con pan de curry, lechuga, tomate y salsa de miso y miel **18€**

❖ *Pregunte por nuestros platos adaptados a veganos y vegetarianos*