

Les nostres tapes

Les nostres patates braves <i>Nuestras patatas bravas</i>	3.90 €
Camembert fregit amb salsa de fruits vermells <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos</i>	3.70 €
Pebrots de Padró fregits amb sal maldon <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	3,70 €
Cruixent de gambes amb salsa tàrtara <i>Crujiente de gambas con salsa tàrtara</i>	4.95 €
Fregit de calamar a l'andalusa <i>Fritura de calamar a la andaluza</i>	5,20 €
Xipironcets a la malagueña amb ous de guatlle <i>Chipironcitos a la malagueña con huevos de codorniz</i>	5,80 €
Ou esclafat en patata amb xoricet sarta de la Rioja <i>Huevo estrellado en patata con chorricito sarta de la Rioja</i>	5.80 €
Croquetes casolanes de pernil (3 unitats) <i>Croquetas caseras de jamón (3 unidades)</i>	3,90 €
Bombes de patata de la casa amb salsa brava i all i oli <i>Bombas de patata de la casa con salsa brava y all i oli</i>	3.95 €
Xampinyons arrebossats amb salsa all i oli <i>Champiñones rebozados con salsa all i oli</i>	5.80 €
Croquetes de bacallà a la nostra manera (4 unitats) <i>Croquetas de bacalao a nuestra manera (4 unidades)</i>	3,90 €
Tapa de sardines fresques fregides <i>Tapa de sardinas frescas fritas</i>	5,80 €
Tomàquet de temporada amb bacallà fumat <i>Tomate de temporada con bacalao ahumado</i>	4.90 €
Olives de Kalamata <i>Olivas de Kalamata</i>	2,95 €
Pernil de gla D.O. Guijuelo (50 g.) <i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo (50 g.)</i>	10.90 €
Tapa de llaminets de fuet i xoriço <i>Tapa de fuet y chorizo</i>	4.40 €
'Mojama' de tonyina amb ametlles fregides <i>Mojama de atún con almendras fritas</i>	2,95 €
Tomàquet amb albergínia seca i carxofa en oli d'oliva <i>Tomate con berenjena seca y alcachofa en aceite de oliva</i>	5.95 €
Taquets de formatge manxeg en oli amb espècies <i>Tacos de queso manchego en aceite con especias</i>	5.95 €
Daus de salmó norueg marinats en soja i oli d'anet fresc <i>Dados de salmón noruego marinados en soja y eneldo fresco</i>	4,95 €
Amanida de formatge de cabra gratinat amb tomàquet de temporada i pipes <i>Ensalada de queso de cabra gratinado con tomate y pipas</i>	5.70 €

Les nostres tapes

L'amanida russa <i>Ensaladilla rusa</i>	3.90 €
Tapa de verds amb nous, panses, parmesà i vinagreta de mel <i>Tapa de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	4.90 €
Truita de patates <i>Tortilla de patatas</i>	5,60 €
Cassoleta de gambes amb bolets amb alls torrats <i>Cazuelita de gambas con setas al ajillo</i>	6.90 €
Gírgoles a la planxa amb botifarra negra <i>Gírgolas a la plancha con botifarra negra</i>	4,70 €
Graellada de verdures a la planxa amb romesco <i>Parrillada de verduras a la plancha con romesco</i>	5,95 €
Pop a la gallega <i>Pulpo a la gallega</i>	5.95 €
'Vieiras' a la planxa amb ibèric, espàrrecs i freses de truita <i>Vieiras a la plancha con Ibérico, espárragos y huevas de trucha</i>	5,95 €
Musclos al vapor <i>Mejillones al vapor</i>	5.95 €
Tapa de paella d'arròs bomba (mín. 2 pers. Preu pers. 20 minuts) <i>Tapa de paella de arroz bomba (mín. 2 pers. Precio persona. 20 minutos)</i>	5.95 €
Calamarcets de platja a la planxa amb all i julivert <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>	5,95 €
Broqueta moruna de presa ibèrica <i>Pincho moruno de presa Ibérica</i>	5,70 €
Secrets d'ibèric D.O. Guijuelo a la planxa amb codonyat <i>Secretos de Ibérico D.O. Guijuelo a la plancha con membrillo</i>	5.70 €
Foie d'ànec fresc a la planxa amb pa d'espècies i coulls de mango <i>Foie de pato fresco a la plancha con pan de especias y coulls de mango</i>	5,30 €
Filet de vedella amb foie d'ànec fresc a la planxa <i>Solomillo de ternera con foie de pato fresco a la plancha</i>	6.95 €
Xistorra de la Garriga en el seu punt <i>Chistorra de la Garriga en su punto</i>	4.70 €
Saltejat de filet de vedella amb el seu suc <i>Salteado de solomillo de ternera en su jugo</i>	6,95 €
Broqueta de pollastre marinada amb salsa de soja i sèsam torrat <i>Brocheta de pollo marinada con salsa de soja y sésamo tostado</i>	3.95 €

I a més tenim...

Amanida de verds amb nous, panses, fulles de parmesà i vinagreta de mel <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	8.20 €
Entrecotte de vedella a la planxa (220 g.) <i>Entrecotte de ternera a la plancha (220 g.)</i>	10.90 €
Paella d'arròs bomba a la marinera (mín.2 pers.Preu pers. 20 minuts) <i>Paella de arroz bomba a la marinera (mín. 2 pers. Precio pers. 20 minutos)</i>	18,20 €

Postres

Crema catalana <i>Crema catalana</i>	3.95 €
Crep casolà farcit amb crema i xocolata calenta <i>Crep casero relleno con crema y chocolate caliente</i>	3.95 €
Tres textures de xocolata amb oli d'oliva verge i sal maldon <i>Tres texturas de chocolate con aceite de oliva virgen y sal maldon</i>	3,95 €
Pastís de poma amb gelat de vainilla de Madagascar <i>Pastel de manzana con helado de vainilla de Madagascar</i>	3.95 €
Pastís de formatge amb gelat de festucs <i>Pastel de queso con helado de pistachos</i>	3.95 €
Dolç pa de pessic fet a casa amb gelat de iogurt <i>Dulce bizcocho con caramelo y helado de yogurt</i>	3,95 €
Gelat de xocolata amb avellanes <i>Helado de chocolate con avellanas</i>	3.95 €
Xarrup de llimona i sàlvia amb vodka gelada <i>Sorbete de limón y salvia con vodka helada</i>	3,95 €
Gelat de vainilla amb xocolata calenta i nous <i>Helado de vainilla con chocolate caliente y nueces</i>	3.95 €

Menú degustació 36,00 € per persona

'Mojama' de tonyina amb ametlles fregides

Mojama de atún con almendras fritas

Daus de salmó norueg marinats en soja i oli d'anet fresc

Dados de salmón noruego marinados en soja y aceite de eneldo fresco

Cruixent de gambes amb salsa tàrtara

Crujiente de gambas con salsa tártara

Bombes de patata de la casa amb salsa brava i all i oli

Bombas de patata de la casa con salsa brava y all i oli

Camembert fregit amb salsa de fruits vermells

Camembert frito con salsa de frutos rojos

'Vieiras' a la planxa amb ibèric, espàrrecs i freses de truita

Vieiras a la plancha con ibérico, esparragos y huevas de trucha

Secrets d'ibèric a la planxa amb codonyat de poble

Secretos de ibérico a la plancha con membrillo de pueblo

Tres textures de xocolata amb oli d'oliva verge i sal maldon

Tres texturas de chocolate con aceite de oliva virgen y sal maldon

Ampolla de vi Alcorta, criança (D.O.Q. Rioja)

Botella de vino Alcorta, crianza (D.O.C. Rioja)

El menú es servirà per a taula completa i mínim dues persones

El menú se servirá para mesa completa y mínimo dos personas