

Les nostres tapes

Les nostres patates braves <i>Nuestras patatas bravas</i>	3,95 €
Camembert fregit amb salsa de fruits vermells <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos</i>	3,90 €
Pebrots de Padró fregits amb sal maldon <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	3,80 €
Cruixent de gambes amb salsa tàrtara <i>Crujiente de gambas con salsa tàrtara</i>	5,30 €
Fregit de calamar a l'andalusa <i>Fritura de calamar a la andaluza</i>	5,80 €
Ou trufat amb patates i cruixent de porc <i>Huevo trufado con patatas y crujiente de cerdo</i>	5,95 €
Ou amb patata i xoricef de la Rioja <i>Huevo con patata y chorricito de la Rioja</i>	5,95 €
Crocant de pollastre amb salsa agridolça <i>Crocante de pollo con salsa agridulce</i>	3,95 €
Croquetes casolanes de pernil (4 unitats) <i>Croquetas caseras de jamón (4 unidades)</i>	3,95 €
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 €
Costelles de cabrit arrebossades <i>Costillas de cabrito rebozadas</i>	5,95 €
Croquetes de bacallà a la nostra manera (4 unitats) <i>Croquetas de bacalao a nuestra manera (4 unidades)</i>	3,95 €
Sardines fregides <i>Sardinas fritas</i>	5,90 €
Olives de Kalamata <i>Olivas de Kalamata</i>	2,95 €
Anxoves del Cantàbric '00' <i>Anchoas del Cantábrico '00'</i>	4,60 €
Pernil de gla D.O. Guijuelo (50 g.) <i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo (50 g.)</i>	10,90 €
Tapa de secallona d'Aiguafreda <i>Tapa de fuet 'secallona de Aiguafreda'</i>	4,75 €
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>	5,20 €

Les nostres tapes

'Mojama' de tonyina amb ametlles fregides <i>Mojama de atún con almendras fritas</i>	2,95 €
Tapa de verds amb nous, panses, parmesà i vinagreta de mel <i>Tapa de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	4,95 €
Amanida de formatge de cabra gratinat amb tomàquet de temporada i pipes <i>Ensalada de queso de cabra gratinado con tomate y pipas</i>	5,95 €
Truita de patates <i>Tortilla de patatas</i>	5,60 €
Cassoleta de gambes amb bolets i alls torrats <i>Cazuelita de gambas con setas al ajillo</i>	6,95 €
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 espàrrecs i freses de truita <i>Vieiras a la plancha con espárragos y huevas de trucha</i>	5,95 €
Llagostins del Mediterrani a la planxa <i>Langostinos del Mediterráneo a la plancha</i>	5,95 €
Musclos a la marinera <i>Mejillones a la marinera</i>	5,95 €
Tapa de paella a la marinera (mín. 2 pers. Preu pers. 20 minuts) <i>Tapa de paella a la marinera (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 €
Secrets d'ibèric D.O. Guijuelo a la planxa amb codonyat <i>Secretos de ibérico D.O. Guijuelo a la plancha con membrillo</i>	5,95 €
Foie d'ànec fresc a la planxa amb pa d'espècies <i>Foie de pato fresco a la plancha con pan de especias</i>	5,80 €
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 €
Bolifarra artesana de Vic amb gírgoles i all i oli <i>Butifarra artesana de Vic con gírgolas y all i oli</i>	3,95 €
Xistorra de la Rioja <i>Chistorra de la Rioja</i>	4,95 €
Lacon cuït amb pimentó de la Vera <i>Lacón cocido con pimentón de la Vera</i>	4,95 €
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, parmesà i vinagreta de mel <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel</i>	6,95 €
Amanida de salmó marinat, tomàquet de temporada, ceba tendra i vinagreta de soja <i>Ensalada de salmón marinado, tomate de temporada, cebolla tierna y vinagreta de soja</i>	7,95 €
La nostra sopa de peix <i>Nuestra sopa de pescado</i>	4,95 €
Ou trufat amb patates i foie d'ànec <i>Huevo trufado con patatas y foie de pato</i>	6,95 €
Entrecotte de vedella a la planxa <i>Entrecotte de ternera a la plancha</i>	10,90 €
Paella a la marinera (mín. 2 pers. Preu per persona) <i>Paella a la marinera (mín. 2 pers. Precio por persona)</i>	14,90 €

Postres

Crema catalana <i>Crema catalana</i>	3,95 €
Crep casolà farcit amb crema i xocolata <i>Crep casero relleno con crema y chocolate</i>	3,95 €
Llet fregida amb gelat de festucs <i>Leche frita con helado de pistachos</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 €
Xarrup de mandarina <i>Sorbete de mandarina</i>	3,95 €
Financier de festucs amb gelat de coco <i>Financier de pistachos con helado de coco</i>	3,95 €
Gelat de vainilla amb xocolata i nous <i>Helado de vainilla con chocolate y nueces</i>	3,95 €

El nostre menú de tapes 18,00 € per persona

Tomàquet amb albergínia seca i carxofa en oli d'oliva

Tomate con berenjena seca y alcachofa en aceite de oliva

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

Dados de salmón noruego marinados en soja y eneldo fresco

Tapa de secallona d'Aiguafreda

Tapa de fuet 'secallona de Aiguafreda'

Tapa de verds amb nous, panses, parmesà i vinagreta de mel

Tapa de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta de miel

Les nostres patates braves

Nuestras patatas bravas

Cruixent de gambes amb salsa tàrtara

Crujiente de gambas con salsa tártara

Croquetes casolanes de pernil

Croquetas caseras de jamón

Calamarcets de platja a la planxa amb all i julivert

Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil

Lacon cuit amb pimentó de la Vera

Lacón cocido con pimentón de la Vera

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

El menú se servirá para mesa completa y mínimo dos personas