

PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR


PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA*
Pan de Cristal con Tomate y Aceite de Oliva virgen extra
4,00€


PATATES DELUXE AMB SALSABRAVA DE PEBRE VERMELL DE LA VERA*
Patatas Deluxe con Salsa Brava de Pimentón de la Vera
7,50€


CROQUETES DE PERNIL DE JABUGO (4 unitats) *
Croquetas de Jamón de Jabugo (4 unidades)
7,50€

MACEDÒNIA DE TOMÀQUETS DE PRIMERA KM.0 AMB VENTRESCA DE TONYINA *
I BROTS TENDRES, SAL I PEBRE 
Macedonia de Tomates de primera Km.0 con Ventresca de Atún, Brotes tiernos, sal y pimienta
10,50€


TRIO DE CROQUETES (Gorgonzola 2u. Ceps 2u, Pernil de Jabugo 2u.) *
Trío de croquetas (Gorgonzola 2u. Ceps 2u. Jamón de Jabugo 2u.)
11,00€

ASSORTIMENT DE FORMATGES AMB TORRADETES I MERMELADA* 
Surtido de Quesos con Tostadas y Mermelada
12,00€

ANXOVES 00 DE SANTONYA AMB PA DE VIDRE (6 un)* 
Anchoas 00 de Santoña con Pan de Cristal (6un)
14,00€

ESPATLLA IBÈRICA D.O HUELVA AMB PA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA* 
Paletilla ibérica D.O Huelva con Pan con Tomate y Aceite de Oliva virgen extra
18,00€/ (100 gr.)

*Son platos que No contienen Trazas de Frutos Secos

 Son platos aptos para Celiacos

ENTRANTS / ENTRANTES

CANELONS DE ROSTIT GRATINATS AMB BEIXAMEL TRUFADA
Canelones de Rustido Gratinados con Bechamel Trufada
10,50 €


OUS ECOLÒGICS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC I TÒFONA*
Huevos ecológicos estrellados con Jamón Ibérico y Trufa
11,00 €


AMANIDA TEMPERADA DE LLAGOSTINS CRUIXENTS I VINAGRETA DE MANGO
Ensalada templada de Langostinos crujientes y Vinagreta de Mango
12,00 €

PENNE RIGATE EN SALSA DE CEPS I ENCENALLS DE PARMESÀ*
Penne Rigate en Salsa de Ceps y Virutas de Parmesano
12,00 €


GAMBES A LA BRASA AMB MOQUECA (6 unitats)*
Gambas a la Brasa con Moqueca (6 unidades)
15,00 €

ARROSSOS / ARROCES (Mínim 2 persones)

PAELLA DE PEIX I MARISC *
Paella de Pescado y Marisco
17,00 €

ARRÒS CALDÒS AMB LLAMÀNTOL*
Arroz Caldoso con Bogavante
17,50

*Son platos que No contienen Trazas de Frutos Secos

 Son platos aptos para Celiacos



MAR


SALMÓ A LA SAL D'ANET AMB ALLIOLI DE FESTUCS
Salmón a la sal de Eneldo con Allioli de Pistachos
19,50 €

BACALLÀ CONFITAT AMB CEPS I ALLS TENDRES*
Bacalao Confitado con Ceps y Ajos Tiernos
19,50 €

TERRA / TIERRA

FILET IBÈRIC AL CAFÉ DE PARIS
Solomillo Ibérico al Café de Paris
18,00€

ENTRECOT MACERAT DE VEDELLA A LA BRASA ALS AROMES DE FARIGOLA
I ROMANÍ *
Entrecot macerado de Ternera a la Brasa a los Aromas de Tomillo y Romero
19,80€

FILET DE VEDELLA A LA BRASA D.O GIRONA AMB PARMENTIER *
Solomillo de Ternera a la Brasa D.O Girona con Parmentier
22,40 €

SALSES : CAFÈ DE PARÍS, DE CEPS ó 5 PEBRES..... 2,00 €

*Son platos que No contienen Trazas de Frutos Secos



Son platos aptos para Celiacos




POSTRES 5,50€

MOSAIC DE FRUITES TROPICALS I DE TEMPORADA *


Mosaico de Frutas Tropicales y de Temporada

CREMA CATALANA PERFUMADA AL MARIE BRIZARD*

Crema Catalana perfumada al Marie Brizard

GELATS (VAINILLA , XOCOLATA, MADUIXA AMB TROSSETS, )

Helados (Vainilla, Chocolate, Fresa con Trocitos)

SORBETS (LLIMONA, MANDARINA) 


Sorbetes (Limón, Mango, Mandarina)

COULAND DE XOCOLATA 

Couland de Chocolate

IVA 10% INCL.

*Son platos que No contienen Trazas de Frutos Secos

 Son platos aptos para Celiacos