



PER FER BOCA

Olives trencades 5	3.00
“Gilda” d’anxova 1-5	2.70
Croquetó de melós de vedella. 1u. 2-3-4-5	2.70
Torrada de pa d’algues amb anxova 00 del Cantàbric, amb olives de kalamata i tomàquet deshidratat 1-3-5	3.90
Patates braves 4-8	6.90
La nostra amanida russa 1-3-4-5-8	7.90
Flor de carxofa confitada a la brasa amb rovell d’ou de corral i papada ibèrica de gla. 1u. 4	6.90
Seitons en vinagre de l’Escala amb olives 1-5	10.20
Pa de coca torrat a la brasa amb tomàquet 3	3.70

PLATS FREDS

Salmorejo tradicional amb ou, pernil ibèric i sardina fumada 1-3-4	9.80
Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca, ceba morada en conserva i piparra 1-5	14.20
Burrata fresca, ruca, pesto mojo, olives de Kalamata, tomàquets deshidratats i fruits secs 2-3-5-12	15.20
Assortiment de formatges catalans 2-3-12	16.90
Espatlla de pernil ibèric de gla tallada a ganivet. 80gr.	20.50

IDEAL PER COMPARTIR

Croquetetes de pernil. 6u. 2-3-4	8.50
Croquetetes de bou. 6u. 2-3-4	8.90
Truita de patates amb xistorra, formatge i ceba caramel·litzada 3-4	9.00
Albergínies braves 3-4-5-8	9.20
Bunyols de bacallà amb maionesa d’olivada i mel de canya 1-2-3-4	9.90
Musclos de temporada amb romesco 1-5-6	12.90
Botifarra negra a la brasa amb pebrots vermells caramel·litzats 5	13.90
Ous Oxid amb gules a l’all i pebre vermell 4	13.90
Ous Oxid amb ceba caramel·litzada i pernil ibèric 4	13.90
Calamars a l’andalusa amb maionesa de kimchi i ratlladura de llimona 3-4-6-8	14.20
Pop de roca amb trinxat de patata, col i cansalada 6	19.80

ARROSSOS

Minim per a 2 persones, preu per persona.

Fideuà 1-3-6-7-10	17.20
Arròs de xiitake i botifarra 10	18.50
Arròs de rap i carxofa 1-7-10	18.90
Arròs del senyoret 1-6-7-10	19.50

PEIXOS

Tac de bacallà amb samfaina i cruixent de moniato 1-3	17.90
Tàrtar de tonyina vermella amb amaniment de kimchi i crema d’alvocat 1-3-4-8-9-11	19.20
Llobarro obert per l’esquena a la donostiarra amb la seva guarnició 1-5	21.00

CARNS

Botifarra de pagès a la brasa amb mongetes i alloli 4-8	14.50
Contracuixa de pollastre desossada a la brasa amb mongetes i patates	15.50
Hamburguesa de “chuletón” madurat amb patates fregides, pebrots rostits i pebrots del Padrón 5	15.50
Steak tàrtar de vedella, amaniment de mostassa, rovell curat i pa carasau 2-3-4-5-9	19.50
Secret ibèric de gla de porc amb parmentier de patata, chimichurri i pebrots del Padrón 2-5	21.90
Filet de vaca vella nacional. 200gr.	24.90
Llom de vedella vella nacional amb 30 dies de maduració. 500 gr. 5	42.00
“Chuletón” de vedella vella nacional amb patates i pebrots amb maduració de 35 dies. (preu per quilo) 5	65.00

POSTRES

Pastís de xocolata, oli i sal 2-3-4	6.20
Trufes de xocolata 2	5.90
Pastís de formatge al forn amb melmelada de fruits vermells 2-3-4-5	6.90
Flam de mascarpone 2-4	6.20
Tatin de poma amb gelat de caramel salat 2-3-4-10-12	7.90
Xuixo de crema a la brasa amb xocolata calenta 2-3-4	6.20
Iogurt amb mel i nous 2-12	5.00
Gelats de temporada 2-3-4-5	5.90