



PER A PICAR

TORRADA DE PA D'ALGUES AMB ANXOVA 00 DEL CANTÀBRIC amb olivada i tomàquet deshidratat (1u)	1-3-5	3.90
LES NOSTRES PATATES BRAVES	3-4-8-11	7.20
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (6u)	2-3	8.30
CROQUETES DE BOLETS I TÒFONA (6u)	2-3	8.30
HUMMUS DE CIGRONS AMB XIPS D'ALBERGÍNIA	3-11	9.90
POP DE ROCA AMB TRINXAT DE PATATA I COL	6	19.90
CALAMARS A L'ANDALUSA amb maionesa de soja i llima	3-4-6-8	13.90
FINGERS DE POLLASTRE amb maionesa de mel i mostassa	3-4-9	10.50
XIPS DE CARXOFA AMB ROMESCO	3-5-12	8.70
BUNYOLS DE BACALLÀ (6u) amb maionesa d'olivada	1-3-4-8	10.50
OUS CASA BALCELLS amb pernil ibèric i ceba caramel·litzada	2-3-4	14.50
OUS CASA BALCELLS amb bolets i foie	2-3-4	17.50
TAULA DE PERNIL IBÈRIC DE GLA		24.00
ASSORTIMENT DE FORMATGES CATALANS	2-3-12	17.90
FLOR DE CARXOFA amb rovell d'ou i papada ibèrica	4	6.90
COCA DE PERNIL IBÈRIC, FORMATGE BRIE, TOMÀQUET SEC I RUCA	2-3	15.90
COCA DE SOBRASSADA, RÚCULA, FORMATGE, ROVELL D'OU I MEL	2-3-4	15.90
COCA DE VIDRE CRUIXENT, TOMÀQUET, OLI I SAL	3	3.90

AMANIDES I PLATS FREDS

PEBROT ROSTIT, VENTRESCA, CEBA ADOBADA I PIPARRA	1-5	14.50
BURRATA AMB PESTO, TOMÀQUETS DESHIDRATATS I OLIVES DE KALAMATA	2-5-12	14.50
BACALLÀ FUMAT A MODE D'ESQUEIXADA	1-4-5-8	17.00
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA amb crema d'alvocat i puré de moniato	1-3-8-11	18.50
STEAK TARTAR amb amaniment de mostassa i pa de full	1-2-3-5-8-9	19.90
COCA D'ESCALIVADA, ANXOVA I ROMESCO	1-3-5-12	15.90

ARROSSOS DEL DELTA DE L'EBRE

Mínim 2 persones, preu per persona

PAELLA DE MARISC	1-6-7	19.90
ARRÒS AL FORN DE RAP I CARXOFES	1-7	19.90
ARRÒS DEL SENYORET	1-6-7	20.90
ARRÒS DE BOLETS I BOTIFARRA	10	19.90
FIDEUÀ NEGRA DE SÍPIA I CALAMAR	1-3-6-7	18.00

PEIXOS

TRONC DE BACALLÀ GRATINAT AMB SAMFAINA	1-4-8	18.50
CALAMAR A LA PLANXA AMB PAPADA IBÈRICA I SUC DE CARN	5-6	19.00
LLOBARRO A LA BRASA AMB REFREGIT D'ALL, PATATA PANADERA I PEBROTS CAMEL·LITZATS	1-5	22.00

CARNS

HAMBURGUESA DE XULETÓ EN PA BRIOCHE amb pebrot de vidre, ceba caramel·litzada, formatge i cansalada ibèrica	2-3-4-5	16.50
SECRET IBÈRIC amb parmentier de patata, chimichurri i pebrot de Padró	2-5	18.90
FILET DE VACA VELLA amb puré de patata en el seu suc	2-5	25.90
COSTELLA DE PORC A BAIXA TEMPERATURA amb salsa barbacoa i patates fregides	3-5-8-9-10	19.90
LLOM BAIX DE VACA VELLA DESOSSAT amb pebrots de vidre i patates fregides (500gr)	3-5	42.00
XULETÓ DE VACA VELLA NACIONAL amb patates fregides y pebrots (Maduració de 45 dies, preu per quilo)	3-5	65.00

POSTRES

TRUFES CASOLANES DE XOCOLATA (5u)	2	5.40
PASTÍS DE FORMATGE amb melmelada de fruits vermells	2-3-4	7.00
MILFULLS DE CREMA DE LLIMONA amb fruits vermells i gelat de vainilla	2-3-4-12	7.50
COULANT PER SUCAR AMB PA CRUIXENT I SAL	2-3-4	7.00
TATIN DE POMA amb gelat de caramel a la sal	2-3-4	7.00
EL MÚSIC DE LA CATEDRAL	12	5.00
GELAT DE XOCOLATA	2-4	6.20
GELAT DE VAINILLA	2-4	6.20
GELAT DE CAMEL A LA SAL	2-4	6.20
SORBET DE LLIMONA		6.20