



PARA PICAR

TOSTA DE PAN DE ALGAS CON ANCHOA 00 DEL CANTÁBRICO con olivada y tomate deshidratado (1ud) 1-3-5	3.90
NUESTRAS PATATAS BRAVAS 3-4-8-11	7.20
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6ud) 2-3	8.30
CROQUETAS DE SETAS Y TRUFA (6ud) 2-3	8.30
HUMMUS DE GARBANZOS CON CHIPS DE BERENJENA 3-11	9.90
PULPO DE ROCA CON "TRINXAT" DE PATATA Y COL 6	19.90
CALAMARES A LA ANDALUZA con mayonesa de soja y lima 3-4-6-8	13.90
FINGERS DE POLLO con mayonesa de miel y mostaza 3-4-9	10.50
CHIPS DE ALCACHOFA CON ROMESCO 3-5-12	8.70
BUÑUELOS DE BACALAO (6ud) con mayonesa de olivada 1-3-4-8	10.50
HUEVOS CASA BALCELLS con jamón ibérico y cebolla caramelizada 2-3-4	14.50
HUEVOS CASA BALCELLS con setas y foie 2-3-4	17.50
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	24.00
SURTIDO DE QUESOS CATALANES 2-3-12	17.90
FLOR DE ALCACHOFA con yema de huevo y papada ibérica 4	6.90
COCA DE JAMÓN IBÉRICO, QUESO BRIE, TOMATE SECO Y RÚCULA 2-3	15.90
COCA DE SOBRASADA, RÚCULA, QUESO, YEMA DE HUEVO Y MIEL 2-3-4	15.90
COCA DE CRISTAL CRUJIENTE, TOMATE, ACEITE Y SAL 3	3.90

ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

PIMIENTO ASADO, VENTRESCA, CEBOLLA ENCURTIDA Y PIPARRA 1-5	14.50
BURRATA CON PESO MOJO TOMATES DESHIDRATADOS Y ACEITUNAS DE KALAMATA 2-5-12	14.50
BACALAO AHUMADO A MODO DE ESQUEIXADA 1-4-5-8	17.00
TARTAR DE ATÚN ROJO con crema de aguacate y puré de boniato 1-3-8-11	18.50
STEAK TARTAR con aliño de mostaza y pan hojaldrado 1-2-3-5-8-9	19.90
COCA DE ESCALIVADA, ANCHOA Y ROMESCO 1-3-5-12	15.90

ARROCES DEL DELTA DE L'EBRE

Mínimo 2 personas, precio por persona

PAELLA DE MARISCO 1-6-7	19.90
ARROZ AL HORNO DE RAPE Y ALCACHOFAS 1-7	19.90
ARROZ DEL SEÑORITO 1-6-7	20.90
ARROZ DE SETAS Y BUTIFARRA 10	19.90
FIDEUÁ NEGRA DE SEPIA Y CALAMAR 1-3-6-7	18.00

PESCADOS

TRONCO DE BACALAO GRATINADO CON SAMFAINA 1-4-8	18.50
CALAMAR A LA PLANCHA CON PAPADA IBÉRICA Y JUGO DE CARNE 5-6	19.00
LUBINA A LA BRASA CON REFrito DE AJOS, PATATA PANADERA Y PIMIENTOS CAMELIZADOS 1-5	22.00

CARNES

HAMBURGUESA DE CHULETÓN EN PAN BRIOCHE con pimiento de cristal, cebolla caramelizada, queso y panceta ibérica 2-3-4-5	16.50
SECRETO IBÉRICO con parmentier de patata, chimichurri y pimiento de Padrón 2-5	18.90
SOLOMILLO DE VACA VIEJA con puré de patata en su jugo 2-5	25.90
COSTILLAR DE CERDO A BAJA TEMPERATURA con salsa barbacoa y patatas fritas 3-5-8-9-10	19.90
LOMO BAJO DE VACA VIEJA DESHUESADO con pimientos de cristal y patatas fritas (500gr) 3-5	42.00
CHULETÓN DE VACA VIEJA NACIONAL con patatas fritas y pimientos (Maduración de 45 días, precio por kilo) 3-5	65.00

POSTRES

TRUFAS CASERAS DE CHOCOLATE (5ud) 2	5.40
TARTA DE QUESO con mermelada de frutos rojos 2-3-4	7.00
MILHOJAS DE CREMA DE LIMÓN con frutos rojos y helado de vainilla 2-3-4-12	7.50
COULANT PARA UNTAR CON PAN CRUJIENTE Y SAL 2-3-4	7.00
TATIN DE MANZANA con helado de caramelo a la sal 2-3-4	7.00
EL MÚSICO DE LA CATEDRAL 12	5.00
HELADO DE CHOCOLATE 2-4	6.20
HELADO DE VAINILLA 2-4	6.20
HELADO DE CAMELO A LA SAL 2-4	6.20
SORBETE DE LIMÓN	6.20