

Molino de aceite.

Para compartir

Croquetitas de jamón ibérico y de buey

Carpaccio de tomate de temporada aliñado con sus encurtidos

Tabla de embutidos catalanes

Butifarra negra braseada con pimientos asados

Pan de cristal con tomate

Segundos a elegir

Hamburguesa de chuletón a la brasa con pimientos asados y padrón y patatas fritas Lomo de bacalao a la brasa con salsa de cava, alcachofa frita y papada 100% ibérica

Butifarra de "pagès" a la brasa, judías y alioli

Abánico 100% ibérico con parmentier de patata, chimichurri de hierbas frescas y pimientos de Padrón

Postres

Crema catalana

Tarta de queso asada con frutos rojos

Tarta de chocolate, aceite y sal

Bodega

Tinto: Salcis Roble. D.O. Ribera del Duero

Blanco: Viña Saltés. D.O. Rueda Cava: Oriol Rossell Brut Nature

45€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido 2 copas de cerveza, refresco o agua Botella de vino cada dos personas Café incluido





Para compartir

Carpaccio de tomate de temporada aliñado con sus encurtidos

Carpaccio de picaña de vaca madurada, alcaparras fritas y parmesano rallado

Corazón de alcachofa con yema de corral y papada ibérica

Caracoles a la "llauna" con su picada

Pan de cristal con tomate

Segundos a elegir

Lomo de bacalao a la brasa con salsa de cava, alcachofa frita y papada 100% ibérica

Pulpo con parmentier de queso Puigpedrós y nuestro aliño

Abanico 100% ibérico con parmentier de patata, chimichurri de hierbas frescas y pimientos de Padrón

Lomo bajo deshuesado de vaca, 500gr. Acompañado con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados

Postres

Crema catalana

Tarta de queso asada con frutos rojos

Tarta de chocolate, aceite y sal

Bodega

Tinto: Salcis Roble. D.O. Ribera del Duero

Blanco: Viña Saltés. D.O. Rueda Cava: Oriol Rossell Brut Nature

55€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido 2 copas de cerveza, refresco o agua Botella de vino cada dos personas Café incluido



CHULETÓN

El arte de comer.

Para compartir

Croquetitas de jamón ibérico

Tortilla de bacalao hecha al momento

Carpaccio de picaña de vaca madurada, alcaparras fritas y parmesano rallado

Pan de cristal con tomate

Chuletón a elegir

Chuletón de vaca frisona nacional, con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados

Chuletón del País Vasco con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados

Chuletón de vaca rubia gallega con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados

Postres

Crema catalana

Tarta de queso asada con frutos rojos

Tarta de chocolate, aceite y sal

Bodega

Tinto: Salcis Roble. D.O. Ribera del Duero

Blanco: Viña Saltés. D.O. Rueda Cava: Oriol Rossell Brut Nature





