



## **SUGGERIMENTS**

### ***Trinxat Especial de la Casa amb Botifarra Negra i Cansalada Ibèrica acompanyat amb salsa de Tòfona***

*“Trinxat” Especial de la Casa con Butifarra Negra y Panceta Ibérica  
acompañado con Salsa de trufa  
13,50 € (supl. menú 7,50€)*

### ***Canelons del Xef***

*Canelones del Chef  
13,00 € (supl. menú 7,00 €)*

### ***Espatlla de Xai al Forn amb Patata Panadera***

*Paleta de Cordero al Horno con Patata Panadera  
14,50 €/pax (supl. menú 8,00 €)*

### ***Cua de Toro Guisada amb Xocolata, Vi i Cebetes***

*Rabo de Toro Guisado con Chocolate, Vino y Cebolletas  
15,50 €/pax (supl. menú 9,00 €)*

### ***Amanida Tèbia de Favetes Baby i Carxofes amb Foie-Gras***

*Ensalada Templada de Habitas Baby y Alcachofas con Foie-Gras  
13,25 €/pax (supl. menú 7,25 €)*

### ***Timbal d'Escalivada de Pebrot i Albergínia amb Formatge de Cabra***

*Escalivada de Pimientos y Berenjena con Queso de Cabra  
11,50 € (supl. menú 5,50€)*

### ***Sopa de Galets farcits amb Carn d'Olla i Foie-Gras***

*Sopa de Codillos rellenos de Carne de Cocido y Foie-Gras  
8,50 € (supl. menú 2,50 €)*

## **PEIX I MARISC**

### ***Pop Rostit amb Pebre Vermell de la Vera, Espàrrecs Verds i Patata al Caliu***

*Pulpo Asado con Pimentón de La Vera, Espárragos Verdes y Patata al Horno  
16,50 € (supl. menú 10,50 €)*

### ***Llom de Bacallà Confitat a Baixa temperatura***

### ***acompanyat amb Patata, Pebrot i Ceba Vermella al All-i-oli***

*Lomo de Bacalao Confitado a Baja Temperatura  
acompañado con Patata, Pimiento y Cebolla Roja al All-i-oli  
15,50 € (supl. menú 9,50 €)*

### ***Gamba Vermella de la Costa a la Planxa amb Sal Gorda i Escarola a la Vinagreta d'All***

*Gamba Roja de Costa a la Plancha con Sal Gruesa y Escarola a la Vinagreta de Ajo  
19,50 € (supl. menú 13,00 €)*



**PER PICAR...**

**Assortiment de Croquetes**

*Surtido de Croquetas*

5,00 €

**Cassoleta de Formatge Fos amb Torradetes**

*Cazuelita de Queso Fundido con Tostaditas*

4,25 €

**Mini Xapata de Salmó, Ou Dur i Cebeta**

*Mini Chapata de Salmón, Huevo Duro y Cebollita*

4,50 €

**Montadito de Pernil i Formatge**

*Montadito de Jamón y Queso*

3,80 €

**Pop a la Gallega**

*Pulpo a la Gallega*

9,00 €

**Puntilles de Calamar a l' Andalus**

*Puntillas de Calamar a la Andaluza*

4,50 €

**Torradetes de Tonyina i Pebrots del Piquillo**

*Tostaditas de Atún y Pimientos del Piquillo*

4,20 €

**Formatge Manxego**

*Queso Manchego*

4,00 €

**Espatlla Ibèrica (100gr. o 50gr.)**

*Paleta Ibérica (100gr. o 50gr.)*

14,00 € // 7,50 €

**Ració de Pa amb Tomàquet – Ración de Pan con Tomate**

1,50 €



## **ENTRANTS FREDS**

**Taula d'Embotits Ibèrics amb Xapata a la Catalana**  
*Tabla de Embutidos Ibéricos con Chapata a la Catalana*  
13,00 € (supl. menú 8,00 €)

**Foie-Gras Mi Cuit amb Confitura de Fruits del Bosc i les seves Torradetes**  
*Foie-Gras Mi Cuit con Mermelada de Frutos del Bosque y sus Tostaditas*  
12,50 € (supl. menú 7,50 €)

**Amanida Gourmet: Bombó de Formatge Brie, Cruixents de Salmó Fumat, Pernil d'Ànec i Terrina de Foie amb Vinagreta de Fruits de Bosc i Sèsam Negre**  
*Ensalada Gourmet: Bombón de Queso Brie, Crujiente de Salmón Ahumado, Jamón de Pato y Terrina de Foie con Vinagreta de Frutos del Bosque y Sésamo Negro*  
14,00 € (supl. menú 9,00 €)

**Esqueixada de Llamàntol amb Escarola i Vinagreta Romesco**  
*Ensalada de Bogavante con Escarola y Vinagreta de Romesco*  
15,90 €/pax (supl. menú 9,40€)

## **ENTRANTS CALENTS**

**Sopa de Ceba i Ceps Confitats amb Ou Escumat i Gratén de Formatge**  
*Sopa de Cebolla y Boletus Confitadas con Huevo Poché y Gratén de Queso*  
7,90 € (supl. menú 3,90 €)

**Verdures Variades a la Brasa amb All i Oli**  
*Verduritas Variadas a la Parilla con All-i-Oli*  
9,00 € (supl. menú 3,00 €)

**Fideuà Negra de Calamarsons i Cloïsses (Mínim 2 Persones)**  
*Fideua Negra de Chipirones y Almejas (Mínimo 2 Personas)*  
11,50 €/pax (supl. menú 5,00 €)

**Arròs de Muntanya a la Cassola (Mínim 2 Persones)**  
*Arroz de Montaña (Mínimo 2 Personas)*  
11,50 €/pax (supl. menú 5,00 €)

**Paella Mixta (Mínim 2 Persones)**  
*Paella Mixta (Mínimo 2 Personas)*  
14,00 €/pax (supl. menú 7,50 €)



## ELS TARTARS I CARPACCIOS

**Carpaccio de Black Angus amb Tomàquet Semi confitat, Festucs i Parmesà**  
Carpaccio de Black Angus con Tomate Semiconfitado, Pistachos y Parmesano  
14,00 € (supl. menú 8,00 €)

**Carpaccio de Vieira amb Gíngebre, Groselles, Llima i Cruixent de Ceba**  
Carpaccio de Vieira con Jengibre, Grosellas, Lima y Crujiente de Cebolla  
17,50 € (supl. menú 11,50 €)

**Steak Tàrtar de Bou amb Picada y Torradetes**  
Steak Tártaro de Buey con Picadillo y Tostadas  
20,50 € (supl. menú 14,00 €)

**Tàrtar de Salmó Fresc i Fumat amb Torradetes i Maionesa d'Anet**  
Tártaro de Salmón Fresco y Ahumado con Tostaditas y Mayonesa de Eneldo  
16,50 € (supl. menú 10,00 €)

## LES CARNES

**Magret d'Ànec – Magret de Pato**  
15,50 € (supl. menú 9,00 €)

**Filet de Bou - Solomillo de Buey**  
21,50 € (supl. menú 15,00 €)

**Costelles de Xai - Costillas de Cordero**  
16,50 € (supl. menú 10,00 €)

**Costelló de Vedella d'Andorra - Chuletón de Ternera de Andorra**  
23,50 € (supl. menú 17,00 €)

**Entrecot de Bou Angus - Entrecot de Buey Angus**  
27,50 € (supl. menú 21,00 €)

**Fondue de Bou – Fondue de Buey**  
Preu per persona - Precio por persona **Mínim 2 persones - Mínimo 2 Persona**  
13,50 € (supl. menú 7,00 €)

### SALSES // SALSAS

<b>Rocafort – Roquefort</b>	2,50 €
<b>Pebre – Pimienta</b>	2,50 €
<b>Romesco</b>	2,50 €
<b>Ximixurri – Chimichurri</b>	1,50 €
<b>All-i-oli – Alioli</b>	1,50 €



## **POSTRES**

### ***Fondant de Xocolata amb Crema de Vainilla i Gelat de Nata***

*Fondant de Chocolate con Crema de Vainilla y Helado de Nata*

5,60 € (supl. menú 3,60 €)

### ***Sorbet de Gin Tonic amb Fruits Vermells i Encenalls de Lima***

*Sorbete de Gin Tonic con Frutos Rojos y Ralladura de lima*

5,60 € (supl. menú 3,60 €)

### ***Pastís de Poma Calent amb Crema Fresca, Canyella i Gelat de Vainilla***

*Tarta de Manzana Caliente con Crema Fresca, Canela y Helado de Vainilla*

5,50 € (supl. menú 3,50 €)

### ***Pastís de Formatge Fresc amb Cruixent de Galeta i Confitura de Gerds***

*Tarta de Queso Fresco con Crujiente de Galletas y Mermelada de Frambuesa*

5,20 € (supl. menú 3,20€)

### ***Escuma de logurt amb Sopa de Fruita de la Passió i Cruixent de Xocolata***

*Espuma de Yogur con Sopa de Maracuyá y Crujiente de Chocolate*

5,20 € (supl. menú 3,20 €)

### ***Carpaccio de Mango amb Gelat de Xocolata Blanca***

*Carpaccio de Mango con Helado de Chocolate Blanco*

5,00 € (supl. menú 3,00 €)

### ***Crep de Xocolata i Dolç de Llet amb Nata***

*Crep de Chocolate y Dulce de Leche con Nata*

5,00 € (supl. menú 3,00 €)

### ***Flam Casolà amb Culis de Fruits Vermells i Nata***

*Flan Casero con Culis de Frutos Rojos y Nata*

5,00 € (supl. menú 3,00 €)



## **PLATS COMBINATS**

### **AMANIDA VERDA // ENSALADA VERDE**

*Enciam, Tomàquet, Pastanaga, Ceba, Pebrot i Blat de Moro*

*Lechuga, Tomate, Zanahoria, Cebolla, Pimiento y Maíz*

6,00 €

### **MEDITERRANI // MEDITERRÁNEO**

*Calamar, Lluç, Musclos, Gamba i Cloïses a la Planxa amb All i Julivert, Maionesa i Amanida*

*Calamar, Merluza, Mejillones, Gamba y Almejas a la Plancha con Ajo y Perejil y Ensalada*

12,00 €

### **AMERICÀ // AMERICANO**

*Hamburguesa amb Tocs de Fumat, Formatge Cheddar, Amanida, Ou Ferrat i Patates.*

*Hamburguesa con Toques de Ahumado, Queso Cheddar, Ensalada, Huevo Frito y Patatas.*

10,50 €

### **ASIÀTIC // ASIÁTICO**

*Rotllets Vegetals, Empanades de Carn i Llagostins amb Tempura de Patata i Soja*

*Rollitos Vegetales, Empanadas de Carne y Langostino con Tempura de Patata y Soja*

9,50 €

### **INFANTIL**

*Nuggets, Croquetes i Espaguetis*

*Nuggets, Croquetas y Espaguetis*

6,50 €