



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 €

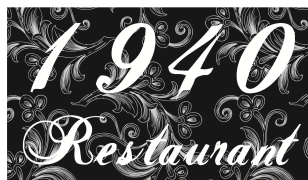
Espatlla Ibèrica (100gr. o 50gr.)

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 Gingebre, 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

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