

Tapas

Montadito de foie y carpaccio de buey	3,50€	Alcachofas fritas	7€	Gambas al ajillo	19€
Montadito de guacamole y langostino	3,50€	Croquetas de pollo y jamón	6,50€	Patatas Buthan	7,50€
Anchoas del Cantábrico, pan con tomate	16,50€	Pimientos de Padrón fritos con sal Maldon	8€	Patatas picantes	6€
Jamón ibérico de bellota	21€	Pescaditos fritos	12€	Pan de nuestro obrador	1,50€
Calamares a la andaluza (1/2 ración 7€)	14€	Almejas a la brasa, tomate y aceite de albahaca	17€		

Entrantes

Crema de ceps, aceite de trufa	11€
Sopa de pescado bullabesa	14€
Tartar de atún con guacamole	14€
Tartar de remolacha, manzana y humus de guisantes	12€
Ensalada verde, hierbas y tubérculos	9€
Ensalada de mozzarella de búfala, tomate raf y pesto	12€
Tomate ecológico, ventresca de atún y cebolla tierna	14€
Garbanzos, "rossinyols", butifarra blanca y negra	14€
Huevo de payés frito con patatas fritas y jamón ibérico	13,50€
Verduras a la brasa con salsa romesco	12€
Rigatoni con bogavante	16€

Arroces

Paella marinera	23€ (precio por persona y mínimo de 2 personas)
Arroz con alcachofas, gambas y sepia, elaborado al carbón	22€
Arroz negro, "all i oli" de azafrán	20€
Arroz salvaje con verduras y jengibre	16€
Fideuá con sepia, gambas y almejas	20€

Carnes

Carpaccio de buey con foie, castañas y setas	17€
Solomillo de buey con patatas fritas y Bearnesa	24€
Chuleta de vaca a la brasa (350 g.)	23€
Hamburguesa al plato con salsa de champiñones	12€
Muslo de pollo de payés a la brasa, parmentier de gruyère y boniato	13€

Pescados

Rodaballo asado, puerros confitados y piparras	19€
Merluza al horno con patata, cebolla y tomate	22€
Lomo de bacalao, calçots y romescu	24€
Salmón soasado, berenjenas con miso y sésamo	17€
Calamar a la plancha con "rossinyols"	19€



Postres

- Tarta tibia de chocolate con helado de vainilla 6€
- Tarta Tatin 6€
- Pastel de queso con mermelada de frutos rojos 6€
- Mousse de chocolate amargo con galleta salada 6€
- Cremoso de fruta de la pasión, crumble de almendra, mango y yogur griego 6€
- Crumble de manzana, albaricoque y galleta de almendra 6€
- Fresitas gratinadas a la pimienta 6,50€
- Biscuit helado de Baileys con chocolate caliente 6€
- “Mel i mató” con frutos secos 6€
- Queso cremoso Besos de Rey Silo con dulce de membrillo 6€
- Fruta natural con almíbar de jengibre y sorbete de mandarina y menta 6€
- Zumo de naranja natural 4,50€
- Sorbetes: Limón / Fruta de la pasión con melocotón de viña 5,25€
- Helados: Toffee / Vainilla / Chocolate / Yogur y moras / Pistacho 5,25€

