

TAPES TAPAS TAPAS

	Encenalls de pernil ibèric de gla i coca de vidre amb tomàquet	22,00 €
	Virutas de jamón ibérico de bellota y coca de cristal con tomate <i>Sliced Iberian ham and "coca de vidre" with tomato</i>	
	* 1/2 ració · 1/2 ración · 1/2 portion	11,00 €
	Formatge tendre de cabra de la Garrotxa D.O. amb crackers	8,50 €
	Queso tierno de cabra de la Garrotxa D.O. con crackers <i>Soft goat cheese from "La Garrotxa" D.O. and crackers</i>	
	Anxoves del Cantàbric Doble 0 i coca de vidre (6 unitats)	11,50 €
	Anchoas del Cantàbrico Doble 0 y coca de cristal (6 unidades) <i>Cantabrian Double 0 anchovies and country bread with tomato (6 units)</i>	
	Croquetes de ceps (4 unitats)	6,50 €
	Croquetas de ceps (4 unidades) <i>Mushroom croquettes (4 units)</i>	
	Pebrots de Lodosa farcits de brandada de bacallà amb crema d'alls tendres	8,00 €
	Pimientos de Lodosa rellenos de brandada de bacalao y crema de ajos tiernos <i>Pepper from Lodosa stuffed with salt cod brandade and garlic shoots cream</i>	
	Canelons de llamàntol amb lleugera beixamel de marisc	16,80 €
	Canelones de bogavante con ligera bechamel de marisco <i>Lobster cannelloni with light seafood béchamel</i>	
	Cassoleta de gambes a l'allet amb oli de bitxo	12,50 €
	Cazuelita de gambas al ajillo con aceite de guindilla <i>Garlic prawns casserole and chili oil</i>	
	Calamar de potera a la andalusa amb maionesa de llima i coriandre	14,80 €
	Calamar de potera a la andalusa con mayonesa de lima y cilantro <i>Squids in Andalusian style, lime mayonnaise and coriander</i>	
	Daus de filet de vedella al Oporto amb foie gras	18,00 €
	Dados de solomillo de ternera al Oporto con foie gras <i>Diced beef tenderloin in Oporto style and foie gras</i>	
	Gyozas de pollastre i verdures amb salsa de soja a la mel	9,00 €
	Gyozas de pollo y verduras con salsa de soja a la miel <i>Chicken and vegetable gyozas with soya sauce and honey</i>	

PANS PANES BREADS

Coca de vidre amb tomàquet	Coca de cristal con tomate	<i>Country bread with tomato</i>	3,00 €
Servei de pa	Servicio de pan	<i>Bread service</i>	2,50 €



ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Amanida de l'hort amb ventresca de tonyina 12,50 €
Ensalada de la huerta con ventresca de atún
Green salad and tuna



Amanida Cèsar amb pollastre 13,00 €
Ensalada César con pollo
Chicken Caesar salad



Crema de carbassa amb cremós de formatge i caviaroli d'avellanes 8,50 €
Crema de calabaza con cremoso de queso y caviaroli de avellanas
Pumpkin cream, creamy cheese and hazelnut caviaroli



Mozzarella de búfala amb tomàquet i salmó fumat 11,50 €
Mozzarella de búfala con tomate y salmón ahumado
Buffalo mozzarella, tomato and smoked salmon

Graellada de verdures a l'oli d'oliva verge 9,50 €
Parrillada de verduras al aceite de oliva virgen
Grilled vegetables and olive oil



Fetuccini a la crema de ceps i escates de Ganna Padano 10,50 €
Fetuccini a la crema de ceps y escamas de Granna Padano
Fettuccine, mushroom cream and Granna Padano cheese flakes

DEL MAR DE LA MAR THE SEA



Rossejat de fideus amb llagosta i all i oli suau 17,00 €
"Rossejat" de fideos con langosta y "all i oli" suave
Sautéed noodle casserole, lobster and soft "all i oli"



Arròs de marisc D.O. Bomba. Delta de l'Ebre illa del Riu 21,00 €
Arroz de marisco D.O. Bomba. Delta del Ebro illa del Riu
Seafood rice D.O. Bomba. "Delta de l'Ebre illa del Riu"



Rap a l'all cremat amb musclos i pebrot escalivat 24,00 €
Rape a "l'all cremat" con mejillones y pimientos escalibados
Monkfish with fried garlic, mussels and roast pepper

Escalopins de salmó noruec a la planxa amb grill d'hortalisses 15,50 €
Escalopines de salmón noruego a la plancha con grill de hortalizas
Grilled Norwegian salmon fillets and grilled vegetables



Llobarro amb llagostins i picada de safrà 23,00 €
Lubina con langostinos y picada de azafrán
Sea bass with prawns and saffron

Pop a la brasa amb patata confitada, trompetes i mojo picón 19,00 €
Pulpo a la brasa con patata confitada, trompetas y mojo picón
Grilled octopus, candied potato, trumpet mushrooms and "mojo picón" sauce

CARNS A LA BRASA CARNES A LA BRASA GRILLED MEATS

Ribeye Steak Angus Nebraska. 320 grams/ 0,70lb 11,2oz 27,00 €
Novell USA (18-24 mesos). Carn vermella, molt tendra i de sabor intens, amb una textura única degut a les seves vetes de greix

Novillo USA (18-24 meses). Carne roja, muy tierna y de sabor intenso, con una textura única debido a sus betas de grasa

Steer Veal USA (18-24 months). Red meat, very tender, intense flavour with an exclusive texture due to its marbling

Costella de Vedella Gallega 500 grams/ 1,10lb. 17,6oz 25,50 €
Vedella gallega de cria natural (14 mesos). Carn color de rosa a vermell suau, de sabor equilibrat.

Ternera gallega de crianza natural (14 meses). Carne color de rosa a rojo suave de sabor equilibrado

Galician veal cutlet of natural breeding (14 months). Meat from pink to soft red of equilibrated flavor

Filet de vaca 300 grams/ 0.66lb 10,5oz 22,00 €
És la peça de major qualitat. Carn vermella, molt tendra i sucosa, sense infiltracions de greix

Es la pieza de mayor calidad. Carne roja muy tierna y jugosa, sin infiltraciones de grasa

It is the highest quality piece. Very tender and juicy meat, without fat infiltrations

* Esculli una salsa i una guarnició per acompanyar la seva elecció

* Escoja una salsa y una guarnición para acompañar su elección

* Choose a sauce and a side dish to accompany your choice

SALSES I GUARNICIONS SALSAS Y GUARNICIONES SAUCES AND SIDE DISHES



Bearnesa, Bearnesa, *Béarnaise*



Pebre verd, pimienta verde, *green pepper*



Porto, Oporto, *Porto*

Espàrrecs verds a la planxa, pebrots del "piquillo", patates fregides

Espárragos verdes a la plancha, pimientos del piquillo, patatas fritas

Grilled green asparagus, "piquillo" peppers, French fries




French rack de xai, compota de poma amb codony i patates pont neuf 18,00 €

French rack de cordero, compota de manzana con membrillo y patatas pont neuf

French rack of lamb, apple sauce with quince and pont neuf potatoes

POSTRES POSTRES DESSERTS

    	Coulant de xocolata amb gelat de torró Coulant de chocolate con helado de turrón <i>Chocolate coulant and nougat ice cream</i>	6,50 €
   	Crema catalana cremada i carquinyolis Crema catalana quemada y carquinyolis <i>Crème brûlée and "carquinyolis"</i>	5,50 €
 	Cheesecake amb coulis de fruita de la passió Cheesecake com coulis de fruita de la passió <i>Cheesecake and passion fruit coulis</i>	5,50 €
	Mosaic de fruita fresca de temporada Mosaico de fruta fresca de temporada <i>Fresh seasonal fruit rainbow</i>	4,50 €
	Mel i mató amb nous i confitura de cireres "Mel i mató" con nueces y confitura de cerezas <i>"Mel i mató", walnuts and cherry jam</i>	5,50 €
	Assortiment de formatges nacionals (Maó, Manxec, Idiazabal i Cabrales) Surtido de quesos nacionales con tostadas (Mahón, Manchego, Idiazábal y Cabrales) <i>Spanish cheese assortment (Mahón, Manchego, Idiazábal and Cabrales)</i>	6,80 €
  	Pastís tatin amb esfera gelada de cafè blanc Tarta tatin con esfera helada de café blanco <i>Tarte tatin and white coffee ice sphere</i>	6,50 €
  	Gelat de crema catalana amb fruits vermells del bosc Helado de crema catalana con frutos rojos del bosque <i>Crème brûlée ice cream and red berries</i>	6,50 €
	Assortiment de sorbets Surtido de sorbetes <i>Assortment of sorbets</i>	5,50 €



** Impuestos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included*