

## TAPES TAPAS TAPAS

	<b>Encenalls de pernil ibèric de gla i coca de vidre amb tomàquet</b>	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 €
	<b>Formatge tendre de cabra de la Garrotxa D.O. amb crackers</b>	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>	
	<b>Anxoves del Cantàbric Doble 0 i coca de vidre (6 unitats)</b>	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>	
	<b>Croquetes de ceps (4 unitats)</b>	6,50 €
	Croquetas de ceps (4 unidades) <i>Mushroom croquettes (4 units)</i>	
	<b>Carxofes confitades amb cruixent de pernil ibèric</b>	12,50 €
	Alcachofas confitadas con crujiente de jamón ibérico <i>Pickled artichoke with crunchy Iberian ham</i>	
	<b>Hummus de cigrons i remolatxa amb cruixents</b>	10,50 €
	Hummus de garbanzos y remolacha con crujientes <i>Chickpeas and beetroot hummus with crunchy</i>	
	<b>Cassoleta de gambes a l'allet amb oli de bitxo</b>	12,50 €
	Cazuelita de gambas al ajillo con aceite de guindilla <i>Garlic prawns casserole and chili oil</i>	
	<b>Calamar de potera a la andalusa amb maionesa de llima i coriandre</b>	14,80 €
	Calamar de potera a la andalusa con mayonesa de lima y cilantro <i>Squids in Andalusian style, lime mayonnaise and coriander</i>	
	<b>Daus de filet de boví amb suc lligat i foie gras</b>	18,00 €
	Tacos de solomillo de vacuno con jugo ligado y foie gras <i>Bovine tenderloin tacos with bound juice and foie gras</i>	
	<b>Gyozas de pollastre i verdures amb salsa de soja a la mel</b>	9,00 €
	Gyozas de pollo y verdures con salsa de soja a la miel <i>Chicken and vegetable gyozas with soya sauce and honey</i>	

## **PANS PANES BREADS**

<b>Coca de vidre amb tomàquet</b>	Coca de cristal con tomate <i>Country bread with tomato</i>	3,00 €
<b>Servei de pa</b>	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, llavors de carbassa i formatge feta** 8,50 €  
Crema de calabaza, pipas de calabaza y queso feta  
*Pumpkin cream, pumpkin seeds and Feta cheese*



**Contrast de tomàquets, salmó fumat, mozzarella i pesto** 12,50 €  
Contraste de tomates, salmón ahumado, mozzarella y pesto  
*Tomatoes contrast, smoked salmon, mozzarella and pesto*

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



**Rigatones amb salsa amatriciana** 10,50 €  
Rigatones con salsa amatriciana  
*Rigatoni with amatriciana sauce*

## 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" suau  
*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"*



**Medallons de rap en salsa verda amb gambes, espàrrecs blancs i pèsols** 24,00 €  
Medallones de rape en salsa verde con gambas, espárragos blancos y guisantes  
*Angler fish medallions in green sauce with prawns, white asparagus and peas*

**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*



**Bacallà a la musselina d'alls tendres i mongetes seques de Santa Pau amb cansalada** 24,00 €  
Bacalao a la muselina de ajos tiernos y alubias de Santa Pau con panceta  
*Cob in garlic mousseline sauce and Santa Pau haricot beans with bacon*

**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*

**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*




**Espatlla de cabrit al forn, milfulls de patates amb carbassó i suc de romani**

Espaldita de cabrito al horno, milhojas de patata con calabacín y jugo de romero

*Baked kid's back, potato millefeuille with courgette and rosemary sauce*

26,50 €

## POSTRES POSTRES DESSERTS

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

