

# TAPAS

## Para Compartir o Picar

PVP

Alérgenos

• Queso brie rebozado con mermelada de fresa	9,80	1-4-6-12
• Boquerones a la andaluza	6,50	1-3
• Chips de alcachofa (Temporada)	8,50	1
• Croquetas caseras de pollo asado al horno (x unidad)	2,50	1-4-6
• Mini empanadillas caseras hechas a mano (x unidad) :	3,00	1-4
Butifarra y escalibada, ternera cortada a cuchillo c/s picante		
• Provolone	9,80	1-6
• Fingers de mozzarella con mermelada de fresa	8,00	1-4-6
• Choricitos al vino blanco	7,50	3-14
• Patatas bravas (con nuestra salsa brava especial)	4,90	4
• Alitas de pollo con salsa barbacoa (8 unidades)	9,00	5-10
• Buñuelos de bacalao (8 unidades)	6,50	1-3-4
• Tiras de sepia con ajo y perejil	12,50	3
• Tabla de quesos (para 2 personas) con pan de coca con tomate	16,50	6
• Champiñones salteados con ajo y prejil	4,20	
• Pan de coca con virutas de jamón ibérico	19,70	1
• Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza	7,50	1-4-10
• Cazuelita de gambas con gulas	13,30	2-3-12
• Mejillones a la brasa	7,50	3-14
• Mejillones a la marinera	7,90	3-14
• Almejas en salsa verde	12,50	3-14
• Almejas a la marinera	12,95	3-14
• Chocos a la andaluza	7,25	1-3
• Calamares a la andaluza	8,75	1-3-14
• Chipironcitos "puntillas" a la andaluza	8,90	1-3
• Pimientos de Padrón	5,50	
• Bomba picantita	4,50	1-4-6-12

• Rodajas de berenjena rebozadas y con un toque de miel	6,50	1
• Caracoles al estilo Marilyn	16,50	12-14

## DEL HUERTO

### Ensaladas Frescas y Ligeras

PVP

Alérgenos

• Ensalada de tomate con ventresca de atún	16,50	3
• Ensalada de mezclum con guacamole, mató y tomates cherry	13,20	6-8-12
• Falsos espaguetis de calabacín salteados con soja y gambas	12,50	1-2-3-5-12
• Ensalada de queso de cabra con nueces, bacon, mostaza y mermelada de higos	14,50	6-8-10-12
• Ensalada de espinacas con parmesano y chips de alcachofa	13,00	1-6
• Verduras al horno con salsa romesco	13,50	1-8

## CARNES

### Selección de Gerona

PVP

• Carpaccio de ternera con parmesano	18,50	6
• Entrecot de ternera a la piedra	16,75	
• Filete de ternera a la piedra	18,75	
• Chuletón 100% de ternera (500 gr.) a la piedra	35,00	
• Costilla Carolina Ribs a baja temp. (65º) con miel y salsa BBQ marcada a la parrilla	17,50	10
• Espalda de cordero marcado a la brasa con patatas ( 1,3 Kg. )	45,00	
• Albóndigas con sepia y gambas	16,50	1-2-12-14
• Steak Tartar	18,90	12
• Butifarra con judías	15,50	12
• Fricandó de ternera en salsa	18,90	1-12

# PESCADOS

## Del mar al plato

PVP

Alérgenos

• Lomo de bacalao al horno con almejas, patata panadera y con su salsa rústica	21,95	2-3-14
• Salmón papillote con verduritas y vermut	21,50	3
• Calamar fresco a la plancha con ajo y perejil	16,80	3
• Tartar de salmón con guacamole	13,50	1-3-5
• Tartar de atún con base de aguacate	13,50	1-3-5
• Dorada al horno sobre lecho de patata panadera con su salsa rústica	17,50	3
• Gambas a la plancha	16,75	2-3
• Lubina al horno con patata panadera y salsa rústica	17,50	3

# HUEVOS

## Al estilo Marilyn

PVP

• Huevos fritos con morcilla	11,90	1-4-12
• Huevos fritos con jamón ibérico	15,90	4
• Huevos fritos con virutas de foie	14,50	4
• Huevos fritos con gulas y gambas	14,50	2-3-4

# ARROCES I PAELLAS

## Melosos y sabrosos

PVP

• Arroz negro con sepia y alcañofas (min. 2 pers.)	17,80	2-3-14
• Paella marinera (min. 2 pers.)	16,80	2-3-14
• Paella con butifarra, costillas, judía y alcañofa (min. 2 pers.)	18,20	10-12
• Fideuá marinera (min. 2 pers.)	16,20	2-3-14

# POSTRES

## Una sabrosa selecció

PVP

Al·l·rgenos

• Helado de sorbete de limón	4,30	12
• Helado de vainilla	4,30	6-8
• Crema catalana Casera	5,90	4-6
• Mini empanadilla de nutella con nata (x unidad)	3,00	1-6-7
• Coulant de chocolate con helado de vainilla y nata	5,90	1-6-7-8-12
• Flan Casero con nata	4,20	4-6
• Yogurt griego con oreo y confitura de frambuesa	4,20	1-6-12
• Pastel Lemon Pie	5,90	1-4-6-12
• Pastel de Queso d'Albert Adriá con nata	5,90	1-4-6-8-12
• Pastel de Muerte por chocolate con sirope de chocolate y nata	6,75	1-4-6-8-12
• Pastel de Santiago con moscatel	5,90	4-6-8-12
• Pastel Red Velvet	5,90	1-4-6-8-12
• Miel i mató	5,90	6



1-  
Cereals  
s



2-  
Crustaci  
s



3-Peix



4-Ous



5-Soia



6-Llet



7-  
Cacauet  
s



8-Fruits  
amb  
closca



9-Api



10-  
Mostassa



11-  
Sèsam



12-  
Diòxid  
de sofre  
i sulfits



13-  
Tramusc  
sos



14-  
Mol.lusc  
s