

ENTRANTES FRÍOS _____

- Esqueixada de bacallá **4**
- Torradas de pimientos escalivados con anchoas de l'Escala **1 - 4**
- Ensaladilla rusa con piparra, olivada y picos **1 - 5 - 13 - 14**
- Ensalada de ventresca de bonito, tomate extra y cebolleta **4**
- Ensalada de queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel **1 - 8 - 9 - 11 - 13**
- Piña tropical con jamón curado

ENTRANTES CALIENTES _____

- Croquetas de jamón de bellota (4 unid.) **1 - 5 - 9 - 13**
- Bravas Tito Carlos **1 - 5 - 7 - 10 - 13**
- Flores de alcachofa confitadas con papada ibérica y yema curada **5**
- Cargols a la llauna rostits amb bitxo i allets
- Callos Tito Carlos **1**
- Gírgolas a la parrilla con ajito/perejil y yema curada **5**
- Crujientes de butifarra de Perol con patata revolcona **1 - 5 - 10 - 13**
- Alcachofas a la brasa con romesco (6 mitades) temporada **1 - 9 - 14**
- Morcilla de Burgos con escamas de torreznos fritos de Soria **1**
- Espárragos trigueros con salsa salbitxada (la de los calçots) **1 - 9 - 14**
- Canelons Tito Carlos gratinats (els de sempre) **1 - 5 - 9 - 13**
- Txopitos fritos de calamar a la andaluza **1 - 2 - 3 - 4**
- Calamarcitos salteados y encebollados **2 - 3 - 4 - 10 - 14**

Servicio pan tostado prs. 1,70 - All i Oli 2,70 - Envases para llevar 0,50 - Iva incluido
TRAER PASTELES O TARTAS DEL EXTERIOR TIENE COSTE EXTRA
hasta 8 prs. 20€ ** de 8 a 15 prs. 30€

CARTA ALÉRGENOS DISPONIBLE



PLATOS INFANTILES _____

hasta
14 AÑOS

Croquetas de jamón con patatas fritas **1 – 5 – 9 – 13**

Macarrones a la bolognesa **1 – 5**

Canelones gratinados **1 – 5 – 9 – 13**

Hamburguesas con patatas fritas y ketchup **1**

Butifarra con patatas fritas y ketchup **1**

DEL MAR _____

- EL BACALAO NUESTRA ESPECIALIDAD -

Bacalao con xamfaina **1 – 4**

Bacalao a la llauna con judías **1 – 4**

Bacalao gratinado con all i oli y compota de manzana **4 – 5**

Bacalao con queso de cabra y cremoso de calabaza **4 – 8 – 11 – 13**

Arroz negro marinero a la llauna con gamba roja y all i oli (individual) **2 – 3 – 4 – 5**

Salmón a la parrilla con verduras y teriyaki de soja y miel **4 – 10 – 11**

Lubina al horno con panaderas al vino Albariño **4 – 14**

CARNES _____

- CARNES A LA BRASA CON GUARNICIÓN DE PATATA ASADA Y PIMIENTOS -

Butifarra a la brasa (Judías de Ganxet + 2€)

Pollo a la brasa (muslo)

Pies de cerdo a la brasa

Pies de cerdo picantitos en salsa (con picada de almendras) **1 – 9**

Meloso de galta ibérica en salsa con ceps **1**

Costillas y chuletitas de cordero lechal a la brasa

Lagarto de cerdo ibérico a la brasa

Secreto ibérico de Extremadura a la brasa

Entraña de ternera a la brasa con chimichurri

Parrillada de carnes a la brasa

Entrecot de vaca nacional a la brasa (S/. Roquefort + 3€) **13**

Lomo Alto de vaca nacional a la brasa con patatas fritas (375gr.) **1 – 5 – 7 – 13**

Txuletón de vaca nacional a la piedra con patatas fritas (800gr.) **1 – 5 – 7 – 13**

precio aprox. según peso de la pieza

Servicio pan tostado prs. 1,70 - All i Oli 2,70 - Envases para llevar 0,50 - Iva incluido
TRAER PASTELES O TARTAS DEL EXTERIOR TIENE COSTE EXTRA
hasta 8 prs. 20€ ** de 8 a 15 prs. 30€

POSTRES _____

Crema catalana amb carquinyoli	1-5-9-13
Flam de la casa amb nata	5-13
Puding de coco y pasas con nata	1-5-13-14
Mel i mató d'Ullastret amb crocanti	1-13
Trufas heladas de chocolate con nata	5-13-14
Coulant de chocolate caliente + helado de vainilla	1-5 -13
Tarta de queso	1-5 -13
" Chucho planxat " de crema, con helado	1-5 -13
Torrija caramelizada de Santa Teresa con helado	1-5 -13
Carquinyolis artesans d'atmella + xupito de Moscatell	1-5-9-13-14

Sorbete de limón	13
Sorbete de mandarina	13
Helado de avellana, chocolate caliente y Lotus crumble	1-5-9-13

Helado infantil tarrina de vainilla y chocolate	1-5 -13
Helado infantil polo de cacaolat	1-5 -13

Copita Pedro Ximénez	14
Copita Moscatel	14

Envases para llevar 0,50 - Iva incluido
 TRAER PASTELES O TARTAS DEL EXTERIOR TIENE COSTE EXTRA
 hasta 8 prs. 20€ ** de 8 a 15 prs. 30€

