

PARA COMPARTIR ... O NO

PVP

Alérgenos

• Provolone	9.80	1-6
• Calamares a la andaluza	8.75	1-3-4-14
• Chipironcitos "puntillas" a la andaluza	8.90	1-3-4-14
• Chips de alcachofa (Temporada)	8.50	1
• Tiras de pollo rebozado con cereales y quicos, con salsa de miel y mostaza	8.25	1-5-10
• Empanadillas caseras hechas a mano (x unidad) :	3.00	1
Butifarra y escalibada, ternera cortada a cuchillo c/s picante		
• Croquetas caseras de cocido	2.00	1-3-4-6
• Pimientos de Padrón	4.20	
• Mejillones a la marinera	7.90	3-14
• Mejillones a la brasa	7.50	3-14
• Almejas en salsa verde	12.50	3-14
• Almejas a la marinera	12.95	3-14
• Tabla de quesos (para 2 personas) con pan de coca con tomate	14.80	6
• Pan de coca con virutas de jamón ibérico	16.70	1
• Queso brie rebozado con salsa de coulis de frutos rojos	9.80	1-4-6-12
• Patatas bravas (con nuestra salsa brava especial)	4.90	4

DEL HUERTO

PVP

• Ensalada de queso de cabra con nueces, bacon, mostaza y mermelada de higos	12.90	6-8-10-12
• Ensalada de mezclum, guacamole, mató y tomates cherry con albahaca y vinagreta de pipas	12.50	5-6-8-12
• Falsos espaguetis de calabacín salteados con soja y gambas	11.90	2-3-5-12-14
• Verduras a la plancha con salsa romesco	13.40	1
• Ensalada del huerto	10.50	

CARNES

PVP

Alérgenos

• Carpaccio de ternera con parmesano	16.10	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	28.00	
• 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 (500 gr.)	29.20	
• Steak Tartar	18.90	5-12
• Suplemento salsas: roquefort, pimienta verde, allioli...	2.00	

DEL MAR

PVP

• Calamar fresco de playa a la plancha	16.80	3
• Lomo de bacalao a baja temperatura (60º) sobre lecho de patata con cebolla, tomate confitado, almejas y aceite de oliva	21.95	3
• Salmón papillote con verduritas y vermut	21.50	3
• Tataki de atún (160 gr.)	18.90	3-5
• Tartar de salmón con guacamole	16.50	3-5-12
• Gambas a la plancha	16.75	2

HUEVOS

PVP

• Huevos rotos con morcilla	11.90	4
• Huevos rotos con jamón ibérico	14.90	4
• Huevos rotos con virutas de foie	14.50	4
• Huevos rotos con gulas y gambas	14.50	2-4

ARROCES I PAELLAS

PVP

Al·l·rgenos

• Arroz negro con sepia y alcachofas (min. 2 pers.)	17.80	2-3
• Paella marinera (min. 2 pers.)	16.80	2-3
• Paella con butifarra, costillas, judía y alcachofa (min. 2 pers.)	18.20	10
• Fideuá marinera (min. 2 pers.)	16.20	2-3

POSTRES

PVP

• Helado de sorbete de limón	4.30	
• Helado de sorbete de manzana verde	4.55	
• Helado de vainilla	4.30	6-8
• Crema Catalana Casera	5.90	4-6
• 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	1-6
• Pastel de Tiramisú	5.90	1-6
• Pastel de Queso con nata	5.90	1-4-6
• 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	8
• Pastel Red Velvet	5.90	1-4-6-8-12
• Miel i mató	5.90	6-8

													
1- Cereals	2- Crustacis	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- Tramusos	14- Mol·liscs