

PER COMPARTIR ... O NO

PVP

Al·lergògens

• Provolone	9.80	1-6
• Calamars a l'andalusa	8.75	1-3-4-14
• Xipironets "puntilles" a l'andalusa	8.90	1-3-4-14
• Xips de carxofa (Temporada)	8.50	1
• Tires de pollastre arrebossat amb cereals i kikos amb salsa de mel i mostassa	8.25	1-5-10
• Mini Crestes casolanes fetes a mà (x unitat) : Botifarra i escalivada, vedella tallada a ganivet amb/sense picant	3.00	1
• Croquetes casolanes de carn d'olla (x unitat) :	2.00	1-3-4-6
• Pebrots de Padró:	4.20	
• Musclos a la marinera	7.90	3-14
• Musclos a la brasa	7.50	3-14
• Cloïsses en salsa verda	12.50	3-14
• Cloïses a la marinera	12.95	3-14
• Taula de formatges (per 2 persones) i pa de coca amb tomàquet	14.80	6
• Pa de coca amb encenalls de pernil ibèric	16.70	1
• Formatge brie arrebossat amb salsa de coulis de fruits vermells	9.80	1-4-6-12
• Patates braves (amb la nostra salsa brava especial)	4.90	4

DE L'HORT

PVP

• Amanida de formatge de cabra amb nous, bacó, mostassa i melmelada de figues	12.90	6-8-10-12
• Amanida de mesclum, guacamole, mató i tomàquets cherry amb alfàbrega i vinagreta de pipes	12.50	5-6-8-12
• Falsos espaguetis de carbassó saltejats amb soja i gambes	11.90	2-3-5-12-14
• Verdures a la planxa amb salsa romesco	13.40	1
• Amanida de l'hort	10.50	

CARNS

PVP

Al·lèrgègens

• Carpaccio de vedella amb parmesà	16.10	6
• Entrecot de vedella a la pedra	16.75	
• Filet de vedella a la pedra	18.75	
• Txuletó 100% de vedella (500 gr.) a la pedra	28.00	
• Costella Carolina Ribs a baixa temp. (65º) amb mel i salsa BBQ marcada a la graella	17.50	10
• Espatlla de xai de llet marcat a la brasa amb patates (500 gr.)	29.20	
• Steak Tàrtar	18.90	5-12
• Suplement salses: roquefort, pebre verd, allioli...	2.00	

DEL MAR

PVP

• Calamar fresc de platja a la planxa	16.80	3
• Llom de bacallà a baixa temperatura (60º) sobre llit de patata amb ceba, tomàquet confitat, cloïsses i oli de tòfona	21.95	3
• Salmó papillote amb verduretes i vermut	21.50	3
• Tataki de tonyina (160 gr.)	18.90	3-5
• Tàrtar de salmó amb guacamole	16.50	3-5-12
• Gambes a la planxa	16.75	2

OUS

PVP

• Ous trencats amb botifarra de burgos	11.90	4
• Ous trencats amb pernil ibèric	14.90	4
• Ous trencats amb encenalls de foie	14.50	4
• Ous trencats amb gules i gambes	14.50	2-4

Al·lergògens

• Arròs negre amb sípia i Carxofes (min. 2 pers.)	17.80	2-3
• Paella marinera (min. 2 pers.)	16.80	2-3
• Paella amb botifarra, Costelles, mongeta, alCaChofa (min. 2 pers.)	18.20	10
• Fideuà marinera (min. 2 pers.)	16.20	2-3

ΦVΦ

• Gelat de sorbet de llimona	4.30	
• Gelat de sorbet de poma verda	4.55	
• Gelat de vainilla	4.30	6-8
• Crema Catalana Casolana	5.90	4-6
• Mini cresta de nutella amb nata (x unitat)	3.00	1-6-7
• Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i nata	5.90	1-6-7-8-12
• Flam casolà amb nata	4.20	4-6
• Iogurt grec amb oreo i confitura de gerds	4.20	1-6-12
• Pastís Lemon Pie	5.90	1-6
• Pastís de Tiramisú	5.90	1-6
• Pastís de formatge amb nata	5.90	1-4-6
• Pastís de Mort per xocolata amb xocolata desfeta i nata	6.75	1-4-6-8-12
• Pastís de Santiago amb Moscatell	5.90	8
• Pastís Red Velvet	5.90	1-4-6-8-12
• Mel i mató	5.90	6-8



1- Cereals 2- Crustaceans



2-
ust
s



3-Peix



4-Ous



5-Soja



6-Llet



7-
Cacauet
s



8-Fruits
amb
closca



9-Apr



i 10-
Mosta
a



11-



12- Diòxid de sofre i sulfits



13-
Tramus
sos



14-
s Mol.lusc
s