

TAPES

Per Compartir o Picar

PVP

Al·lèrgens

• Formatge brie arrebossat amb melmelada de maduixa	9,80	1-4-6
• Seitons a l'andalusa	6,50	1-3
• Xips de carxofa (Temporada)	8,50	1
• Croquetes casolanes de pollastre rustit al forn (x unitat)	2,50	1-4-6
• Provolone	9,80	1-6
• Fingers de mozzarella amb melmelada de maduixa	8,00	1-4-6
• Xoricets al vi blanc	7,50	12
• Patates braves (amb la nostra salsa brava especial)	4,90	4
• Aletes de pollastre amb salsa barbacoa (8 unitats)	9,00	10
• Bunyols de bacallà (8 unitats)	6,50	1-3-4
• Tires de sípia amb all i julivert	12,50	3
• Taula de formatges (per a 2 pers.) amb pa de coca amb tomàquet	16,50	1-6
• Xampinyons saltats amb all i julivert	4,20	
• Pa de coca amb encenalls de pernil ibèric	19,70	1
• Fingers de pollastre amb salsa de mel i mostassa	7,50	1-4-10
• Cassoleta de gambes amb gules	13,30	2-3
• Musclos a la brasa	7,50	14
• Musclos a la marinera	7,90	2-3-14
• Cloïsses amb salsa verda	12,50	14
• Cloïsses a la marinera	12,95	2-3-14
• Xocos a l'andalusa	7,25	1-3
• Calamars a l'andalusa	8,75	1-3
• Xipironets "puntilles" a l'andalusa	8,90	1-3
• Pebrots de Padró	5,50	
• Bomba picanteta	4,50	1-4-6-12
• Rodanxes d'albergínia arrebossades y amb un toc de mel	6,50	1
• Cargols a l'estil Marilyn	16,50	12-14

DE L'HORT

Amanides Fresques i Lleugeres

PVP

Al·lèrgens

• Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina	16,50	3
• Amanida de mesclum amb guacamole, mató i tomàquets cherry	13,20	6-8-10-12
• Falsos espaguetis de carbassó saltejats amb soja i gambes	12,50	2-5
• Amanida de formatge de cabra amb nous, bacó, mostassa i	14,50	6-8-10
melmelada de figues		
• Amanida d'espinaacs amb parmesà i xips de carxofa	13,00	1-6
• Verdures al forn amb salsa romesco	13,50	1-8

CARNS

Selecció de Girona

PVP

• Carpaccio de vedella amb parmesà	18,50	6
• Entrecot de vedella a la pedra	16,75	
• Filet de vedella a la pedra	18,75	
• Xuletó 100% de vedella (500 gr.) a la pedra	35,00	
• Costella Carolina Ribs a baixa temp. (65º) amb mel i salsa BBQ	17,50	10
marcada a la graella		
• Esquena de xai marcat a la brasa amb patates (1,3 Kg.)	45,00	
• Mandonguilles amb sípia i gambes	16,50	1-2-3
• Steak Tàrtar	18,90	1-5-10-12
• Botifarra amb mongetes	15,50	4-6
• Fricandó de vedella amb salsa	18,90	1-12

PEIXOS

Del mar al plat

PVP

Al·lèrgens

• Llom de bacallà al forn amb cloïsses, patata fornera i amb la seva salsa rústica	21,95	2-3-14
• Salmó papillot amb verduretes i vermut	21,50	3
• Calamar fresc a la planxa amb all i julivert	16,80	3
• Tàrtar de salmó amb guacamole	13,50	1-3-5
• Tàrtar de tonyina amb base d'alvocat	13,50	1-3-5
• Orada al forn sobre llit de patata fornera amb la seva salsa rústica	17,50	2-3-14
• Gambes a la planxa	16,75	2
• Llobarro al forn amb patata fornera i salsa rústica	17,50	2-3-14

OUS

A l'estil Marilyn

PVP

• Ous fregits amb botifarra de burgos	11,90	1-4-12
• Ous fregits amb pernil ibèric	15,90	4
• Ous fregits amb encenalls de foie	14,50	4
• Ous fregits amb gules i gambes	14,50	2-3-4

ARROSSOS I PAELLES

Melosos i saborosos

PVP

• Arròs negre amb sípia i carxofes (min. 2 pers.)	17,80	2-3-14
• Paella marinera (min. 2 pers.)	16,80	2-3-14
• Paella amb botifarra, costelles, mongeta i carxofa (min. 2 pers.)	18,20	10-12
• Fideuà marinera (min. 2 pers.)	16,20	2-3-14

POSTRES

Una saborosa selecció

PVP

Al·lèrgens

• Gelat de sorbet de llimona	4,30	12
• Gelat de vainilla	4,30	6-8-12
• Crema catalana casolana	5,90	4-6
• 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	1-4-6-12
• Pastís de Formatge d'Albert Adrià amb nata	5,90	1-4-6-8-12
• Pastís de Mort per xocolata amb sirop de xocolata i nata	6,75	1-4-6-8-12
• Pastís de Santiago amb moscatell	5,90	4-6-8-12
• Pastís Red Velvet	5,90	1-4-6-8-12
• Mel i mató	5,90	6

ESPECIALITAT PER GAUDIR I ASSABORIR

• Irish Cofee	6,75
• Baileys Irish Cofee	7,50



1-
Cereals



2-
Crustaci
s



3-Peix



4-Ous



5-Soia



6-Llet



7-
Cacauets
s



8-Fruits
amb
closca



9-Api



10-
Mostassa



11-
Sèsam



12-
Diòxid
de sofre
i sulfits



13-
Tramusos



14-
Mol·lusc
s