

PER PICAR PARA PICAR

	Tapa	Ración
* Filets d'anxoves del cantàbric amb vinagreta de xerès <i>Filetes de anchoas del cantábrico con vinagreta de Jerez</i>	6,90 €	13,50 €
* Filets de seitons amb vinagre, all i julivert <i>Filetes de boquerones con vinagre, ajo y perejil</i>	3,95 €	7,80 €
* Pernil gran reserva tallat amb perícia <i>Jamón gran reserva cortado con pericia</i>	11,25 €	21,85 €
* Daus de tonyina a la japonesa amb soja <i>Dados de atún a la japonesa con soja</i>	6,10 €	11,35 €
* Delícies de foie i pinyons amb reducció de Mòdena <i>Delicias de foie y pinyones con reducción de Módena</i>	6,90 €	13,60 €
* Verdures en tempura amb salsa de soja <i>Verduras en tempura con salsa de soja</i>	—	7,80 €
* Bunyols de bacallà amb all i julivert <i>Buñuelos de bacalao con ajo y perejil</i>	4,65 €	8,90 €
* Pop a la gallega amb escama de sal <i>Pulpo a la gallega con escama de sal</i>	—	14,50 €
* Croquetes de pernil <i>Croquetas de jamón</i>	4,60 €	8,90 €
* Calamarsons a l'andalusa amb escama de sal <i>Chipirones a la andaluza con escama de sal</i>	—	10,30 €
* Calamarsets de platja a l'andalusa <i>Calamarcitos de playa a la andaluza</i>	—	9,20 €
* Cloïsses gallegues amb all i julivert <i>Almejas gallegas con ajo y perejil</i>	6,95 €	13,50 €
* Navalles a la planxa <i>Navajas a la plancha</i>	5,90 €	11,20 €
* Gambes saltejada amb all i julivert <i>Gambas salteadas con ajo y perejil</i>	8,70 €	16,70 €
* Escamarlans saltejats amb all i julivert <i>Cigalas salteadas con ajo y perejil</i>	7,85 €	14,80 €
* Pebrots del Padró amb escama de sal <i>Pimientos del Padrón con escama de sal</i>	3,60 €	6,80 €
* Casoleta de sobrassada de Maó amb mel de romaní <i>Cazuelita de sobrasada de Maó con miel de romero</i>	—	9,80 €

PRIMERS PRIMEROS

* Amanida tèbia de formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs <i>Ensalada tibia de queso de cabra con vinagreta de frutos secos</i>		9,80 €
* Amanida de tomàquet raf, espàrrecs de Navarra i tonyina <i>Ensalada de tomate raf, espárragos de Navarra y atún</i>		10,20 €
* Amanida de pernil d'ànec amb encenalls de foie i vinagreta de taronja <i>Ensalada de jamón de pato con virutas de foie y vinagreta de naranja</i>		12,60 €
* Esqueixada de morro de bacallà amb olivada <i>Esqueixada de morro de bacalao con olivada</i>		12,85 €
* Carpaccio de bacallà i gambes <i>Carpaccio de bacalao y gambas</i>		10,20 €
* Carpaccio de vedella amb vinagreta de pinyons i encenalls de foie o parmesà <i>Carpaccio de ternera con vinagreta de piñones y virutas de foie o parmesano</i>		12,40 €
* Gaspaxo amb llamàntol i entrebancs <i>Gazpacho con bogavante y picatostes</i>		10,30 €
* Foie a la sal amb coulis de mango i figues <i>Foie a la sal con coulis de mango e higos</i>		15,85 €
* Patates confitades amb ou i pernil <i>Patatas confitadas con huevo y jamón</i>		9,30 €
* Risotto de bacallà i romesco <i>Risotto de bacalao y romesco</i>		10,85 €
* Timbal d'escalivats amb formatge de cabra <i>Timbal de escalibados con queso de cabra</i>		8,90 €
* Coca de recapte amb pebrots, ceba tendre i anxoves <i>Coca de recapte con pimientos, cebolla tierna y anchoas</i>		8,70 €
* Milfulles de verdures a la planxa amb romesco <i>Milhojas de verduras a la plancha con romesco</i>		9,40 €
* Penne rigate amb salsa de marisc i oli d'alfàbrega <i>Penne rigate con salsa de marisco y aceite de albahaca</i>		12,80 €

PEIXOS PESCADOS

* Tonyina a la planxa amb verdures en tempura i melmelada de tomàquet Atún a la plancha con verduras en tempura y mermelada de tomate	17,80 €
* Rap amb cloïsses amb salsa verda i festucs Rape con almejas con salsa verde i pistachos	17,40 €
* Bacallà amb crema de porros Bacalao con crema de puerros	17,20 €
* Tronc de lluç amb crema d'allis tendres Tronco de merluza con crema de ajos tiernos	15,80 €
* Turbot amb babaganoush d'albergínia amb "chutney" de carbassó Rodaballo con babaganoush de berenjena con "chutney" de calabacín	19,90 €
* Llobarro amb salsa de pebre verda Lubina con salsa de pimienta verde	20,30 €
* Corball amb mini samfaina de favetes Corvina con mini sanfaina de habitas	16,75 €
* Bullabessa de Badalona (per encàrrec) Bullabesa de Badalona (por encargo)	27 €

*Tots els peixos es poden servir: planxa, Donosti, pebre verda, crema d'allis o porros

Todos los pescados se pueden servir: plancha, Donosti, pimienta verde, crema de ajos o puerros

ARROSOS ARROCES

* Arròs caldós de llamàntol Arroz caldoso de bogavante	20,60 €
* Arròs de marisc Arroz de marisco	16,50 €
* Arròs negre de marisc Arroz negro de marisco	16,50 €
* Fideua amb all i oli Fideua con alioli	14,90 €

CARNS CARNES

* Filet de cérvol amb mantega de cafè de París Filete de ciervo con mantequilla de café de París	19,60 €
* Filet de vedella amb cremós de patata i foie Filete de ternera con cremoso de patata y foie	20,80 €
* Turnedó de filet de porc amb salsa de fruits vermells Tournedó de filete de cerdo con salsa de frutos rojos	11,80 €
* Espatlla de cabrit confitada amb patata i ceba Espalda de cabrito confitada con patata y cebolla	22,80 €
* Costelles de cabrit arrebossades amb cous cous de verdures Costillas de cabrito rebozadas con cous cous de verduras	16,30 €
* Entrecot de vedella de Girona amb escama de sal Entrecot de ternera de Girona con escama de sal	17,90 €
* Hamburguesa d'ànec amb foie i patata palla Hamburguesa de pato con foie y patata paja	15,85 €

*Totes les carns es poden servir: planxa, roquefort, pebre verda, cafè de París o fruits vermells

Todas las carnes se pueden servir: plancha, roquefort, pimienta verde, café de París o frutos rojos