

Amanides i Verdures / Ensaladas y Verduras

Amanida amb bombons de formatge de cabra, maduixes, remolatxa, avellanes i vinagreta de iogurt. 11,90€

Ensalada con bombones de queso de cabra, fresas, remolacha, avellanes y vinagreta de yogur



Amanida amb foie, pemil d'ànec, poma, fruits secs, vinagreta clàssica i gelée de ratafia. 12,90€

Ensalada de foie, jamón de pato, manzana, frutos secos, vinagreta clásica y gelée de ratafia.



Amanida de tomàquet, síndria, alvocat i formatge feta amb gelat de rúcula i toc de menta. 11,90€

Ensalada de tomate, sandía, aguacate i queso feta con helado de rúcula y toque de menta.



Hummus de llegums i moniato amb comí, orenga, remolatxa, pipes, sèsam i pa carasatu. 9,20€

Hummus de legumbres i boniato con comino, orégano, remolacha, pipas, sésamo i pan carasatu.



Alvocat farcit de verdures i pinya amb maionesa tàrtara, toc de brava i ou. 9,80€

Aguacate relleno de verduras y piña, mayonesa tàrtara, toque de brava i huevo.



Rotllet cruixent de verdures amb crema de formatge de cabra. 9,50€

Rollito crujiente de verduras con crema de queso de cabra.



Crema o sopa del día. 6,90€

Crema o sopa del día.

Arrossos "a la llauna" / Arroces "a la llauna"

Per 2 persones

Para 2 personas

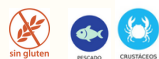
Arròs d'ànec confitat, pernilet d'ànec i allioli d'all negre. 28,00€/llauna

Arroz con pato confitado, jamón de pato y "allioli" de ajo negro



Arròs amb sépia i gambes. 28,00€/llauna

Arroz con sépia y gambas.



Arròs negre amb musclos, sépia y escamarlans gratinats amb allioli suau. 30,00€/llauna

Arroz negro con mejillones, sépia y langostinos gratinados con allioli suave.



Tapes i platets / Tapas y platillos

per compartir..... o no

para compartir..... o no

- Patates Main** amb salsa a escollir: brava, de formatge, curri o tàrtara. **4,90€**
Patatas Main con salsa a escoger: brava, de quesos curry o tàrtara. 
- Patates Principal** amb pernil ibèric, xoriç, formatge de cabra i ous. **11,80€**
Patatas Principal con jamón ibérico, xorizo, queso de cabra y huevos.   
- Alvocat fregit** amb panko i emulsió de miso. **6,90€**
Aguacate frito con panko y emulsión de miso.  
- Pernil ibèric de gla** (100 gr.) **18,00€**
Jamón ibérico de bellota (100gr.) 
- Assortiment de formatges** amb mermelada, fruita i fruits secs. **15,00€**
Surtido de quesos con mermelada, fruta y frutos secos.   
- Carxofes cruixents** amb pernil ibèric i ou potxat. **9,50€**
Alcachofas crujientes con jamón ibérico y huevo pochado.  
- Stics de pollastre** amb maionesa de curri. **6,00€**
Stics de pollo con mayonesa de curry. 
- Croquetes de pollastre** amb tomàquet natural i toc de curri. 6 un.) **10,80€**
Croquetas de pollo con tomate natural y toque de curry. (6un.)  
- Croquetes de sépia** a la seva tinta amb carbassa i maionesa tàrtara(6 un.) **11,00**
Croquetas de sépia en su tinta con calabaza y mayonesa tártara(6 un.)   
- Tàrtar de tonyina marinada** amb soja, sèsam, alvocat i pipes. **13,90€**
Tártar de atún marinado con soja, sésamo, aguacate y pipas.    
- Salmó fumat**, poma verda, pèsols cruixents, gelat d'alfàbrega, pinyons i fonoll. **14,00€**
Salmón ahumado, manzana, guisantes crujientes, helado de albahaca, piñones y eneldo.   
- Tires de sépia a l'andalusa** amb maionesa tàrtara. **8,00€**
Tiras de sépia a la andaluza con mayonesa tártara.   
- Pop a la gallega** amb parmentier de patates i oli de pimentón. **13,00€**
Pulpo a la gallega con parmentier de patates y aceite de pimentón.   
- Pop amb alga wakame** i gelat de piquillos. **13,50€**
Pulpo con alga wakame y helado de piquillos.  
- Ostra gratinada** amb toc d'anís (preu per unitat) **5,20€**
Ostra gratinada con toque de anís (precio por unidad)   

El Peix / El Pescado

Bacallà al forn gratinat amb allioli de ceba, verdures confitades i pinyons 18,90€
Bacalao al horno gratinado con allioli de cebolla ,verduras confitadas y piñones.



Daus de salmó a la planxa amb verdures i maionesa de miso. 14,80€

Dados de salmón a la plancha con verdures y mayonesa de miso .



Turbot al forn amb llit de patates i refregit d'alls tendres ,tomàquets i ametlles. 22,50€

Rodaballo al horno con patatas y refrito de ajos tiernos, tomates y almendras.



Calamarcets i mero fregits a l'andalusa, hummus, espàrrecs i allioli d'all negre. 16,50€

Calamares y mero fritos a la andaluza, hummus, espárragos verdes y allioli de ajo negro.



Gambes a la planxa amb mayonesa de miso i wasabi. (8 un.) 19,50€

Gambas a la plancha con mayonesa de miso y wasabi. (8 un.)



Tonyina en tataki arrebossat de sèsam, edamame, sardina fumada i salsa d'ostres. 18,90€

Tataki de atún rebozado en sésamo, sardina ahumada, edamame y salsa de ostras



La Carn / La Carne

Tataki de vedella amb cuscús i verduretes. 16,70€

Tataki de ternera con cuscús i verduritas.



Brotxeta de pollastre amb arròs Venere, fruits secs i maionesa de curri. 12,90€

Brocheta de pollo con arróz Venere, frutos secos y mayonesa de curry.



Pluma de porc amb milfulls de patates i carbassó amb formatge brie. 15,80€

Pluma de cerdo ,milhojas de patata y calabacín con queso brie.



Cua de bou desossada, la seva salsa i parmentier de patata i verduretes. 14,90€

Rabo de buey deshuesado con su salsa y parmentier de patata i verduritas



Caneló de melòs de vedella, salsa de carn, parmesà, bolets, carbassa i pinyons. 14,60€

Canelón de meloso de ternera, salsa de carne, parmesano, setas, calabaza y piñones.



Filet de vedella amb pernil ibèric, patates al forn i ceba. 22,60€

Filete de ternera con jamón ibérico, patates al horno i cebolla.



Escalopes de foie (3un.) a la planxa amb ceba, poma, mango i torradata. 20,50€

Escalopas de foie (3un.) a la plancha con cebolla, manzana, mango y tostada.



Fòrmula Burguer / Fòrmula Burguer

Pa amb o sense gluten / Pan con o sin gluten



Entrepà a escollir + patates braves o amanida
Bocata a escoger + patatas bravas o ensalada

14,90€

Hamburguesa de Vedella Angus amb tomàquet, enciams, bacó, formatge de cabra i salsa barbacoa.

Hamburguesa de Ternera Angus con tomate, lechuga, bacon, queso de cabra y salsa barbacoa.



Hamburguesa de Pollastre amb tomàquet, enciam, formatge brie, carbassa i maionesa de curri.

Hamburguesa de Pollo con tomate, lechuga, queso brie, calabaza y mayonesa de curry.



Hamburguesa de Vaca Madurada amb enciam, tomàquet, formatge curat, poma i bolets.

Hamburguesa de Vaca Madurada con lechuga, tomate, queso curado, manzana y boletus.



Hamburguesa de porc ibèric amb enciam, tomàquet, pernil ibèric, poma i formatge curat.

Hamburguesa de Cerdo Ibérico con lechuga, tomate, jamón ibérico, manzana y queso curado.



Queixalada de sépia a l'andalusa amb el nostre pa d'hamburguesa, enciam, tomàquet, ametlla laminada i maionesa tàrtara.

Bocado de sépia a la andaluza con nuestro pan de hamburguesa, lechuga, tomate, almendra laminada i mayonesa tàrtara.



Brioix-Roll (pa de brioix) amb Pulled Pork, moniato, poma i salsa barbacoa.

Brioche-Roll (pan de brioche) con Pulled Pork, boniato, manzana y salsa barbacoa.



(Begudes no incloses) / (Bebidas no incluídas)

Q. Queixalades / Q. Bocados

Hamburgueses / Hamburguesas

Postres

Cremós de formatge amb figues confitades, mel, nous i crumble de galeta.

Cremoso de queso con higos confitados, miel, nueces y crumble de galleta.



5,20€

Corte" de gelat de tall de turró amb xarrup de ratafia.

Corte de helado de turrón con xupito de ratafia



5,60€

logurt amb xocolata blanca i maduixes naturals.

Yogur con chocolate blanco y fresas naturales.



5,50€

Gelat de violeta amb poma verda i crispis de violeta.

Helado de violetas con manzana verde y crispis de violeta.



6,00€

Tartaleta de pinya i mango amb crema de mango i crispis de mango.

Tartaleta de piña y mango con crema de mango y crispis de mango.



5,40€

Cucurutxo cruixent de xocolata i crocant amb nata i maduixes.

Cucurucho crujiente de chocolate y crocanti con nata y fresas.



6,20€

Brownie de xocolata amb gelat d'ametlla torrada i bergamota.

Brownie de chocolate con helado de almendra tostada y bergamota.



6,50€

Pastís de formatge amb fruits vermells i gelat de vainilla.

Pastel de queso con frutos rojos y helado de vainilla.



6,50€

Bol de fruites naturals.

Bol de frutas naturales.



4,20€

Coulant de caramel de toffe amb gelat i crumble.

Coulant de caramelo de toffe con helado y crumble.



7,00€

Pastís de crema catalana, gelat de canyella, nata i maduixes.

Pastel de crema catalana, helado de canela, nata y fresas.



5,80€



Cafeteria

| | |
|--|--------------|
| Cafè Café | 1,30€ |
| Tallat Cortado | 1,40€ |
| Cafè amb llet Café con leche | 1,60€ |
| Xocolata i Nata Suïa Chocolate y Nata Suizo | 5,50€ |
| Xocolata a la Tassa Chocolate a la Taza | 4,70€ |
| Capuccino amb toc de cacao. Capuccino con toque de cacao | 3,20€ |
| Capuccino amb Nata i toc de cacao. Capuccino con Nata y toque de cacao | 4,70€ |
| Cafè Vienès amb cafè, nata i cacao Café Vienés con café, nata y cacao | 3,50€ |
| Despertador amb cafè, crema d'Orujo, nata i cacao Despertador con café, crema de Orujo, nata y cacao | 3,70€ |
| Cafè Bombó amb cafè, llet condensada i nata Café bombón con café, leche condensada y nata | 3,50€ |
| Caramel Latte amb caramel, llet, cafè, llet, nata i cacao Caramel Latte con caramelo, leche, café, nata y cacao | 7,00€ |
| Xocolata Latte amb xocolata, llet, cafè, llet, nata i cacao | 7,00€ |
| Café Irlandès amb whisky, sucre, nata i cacao Café Irlandés con whisky, azúcar, nata y cacao | 8,00€ |

