

# PER COMPARTIR

---

## **PA DE COCA ARTESANAL**

AMB TOMATA DE PENJAR I OLI D'ARBEQUINA

**5,00 €**

## **PERNIL D'AGLÀ 100% IBÈRIC**

JUAN MANUEL D.O. GUIJUELO

**22,00 €**

## **FILETS D'ANXOVA DEL CANTÀBRIC "00"**

AMB OLI D'ARBEQUINA

**17,50 €**

## **LES NOSTRES CROQUETES DE ROSTIT DE CARN**

**9,00 €**

## **MUSCLOS DE ROCA DEL DELTA DE L'EBRE**

A LA BRASA D'ALZINA I ROMANÍ

**16,00 €**

## **GAMBES MITJANES DE PALAMÓS**

FETES A LA PLANXA O A LA BRASA

**P.S.M.**

## **TELLINES**

SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT

**14,40 €**

## **OSTRES GILLARDEAU**

AL NATURAL / AL CEVICHE / A L'AIRE DE CAVA

**4,50 € /u.**

## **OUS ESTRELLATS**

AMB PATATES, PERNIL 100 % IBÈRIC, BOTIFARRA NEGRA I FOIE

**12,90 €**

## **BRANDADA DE BACALLÀ**

AMB XIPS DE MONIATO I MEL

**9,50 €**

# ENTRANTS

---

## AMANIDA DE PÈSOLS DEL MARESME

AMB GAMBA DE PALAMÓS I SALTAT DE CANSALADA IBÈRICA

22,00 €

## AMANIDA DE FORMATGE BLAU GLAUC

AMB BRIOIX I MADUIXA

10,00 €

## AMANIDA TÈBIA D'ALBERGÍNIA I VERAT FUMAT

AMB TOCS DE IOGURT

10,00 €

## TÀRTAR DE TONYINA Balfegó

AMB EMULSIÓ DE WASABI I SÈSAM NEGRE

26,00 €

## CEVICHE DE LLUÇ AMB LLET DE TIGRE DE MAGRANA

AMB CRUIXENT DE BLAT DE MORO I XIPS DE MONIATO

12,00 €

## SANDWICH DE TERRINA DE FOIE AMB XOCOLATA

I TEXTURES DE BLAT DE MORO

19,00 €

## TÀRTAR DE "CHULETÓN" VACA VELLA GALLEGA

AMB SALSA TÀRTARA DEL SEU PROPÍ GREIX I PUNTS DE MOSTASSA

18,50 €

## TEXTURES DE CARXOFES AMB PERNIL IBÈRIC

I OU DE GUATLLA

15,50 €

## POP A LA BRASA

AMB PATATES SALTEJADES AL PEBRE VERMELL,

MELMELADA DE GUINDILLA I ALLIOLI

16,50 €

## VIEIRES AMB PURÉ DE PASTANAGA I MANDARINA

I PERLES DE FRUITA DE LA PASSIÓ

19,00 €

## CANELÓ DE POLLASTRE DE CORRAL

AMB TÒFONA I CREMA DE PARMESÀ

22,00 €

## CAP I POTA DE VEDELLA

AMB CUES D'ESCAMARLÀ

19,00 €

# ARROSSOS

---

## ARRÒS CREMÓS DE LLAMÀNTOL

AMB EL SEU TÀRTAR

25,00 €

## ARRÒS DEL SENYORET TOT PELAT I SENSE FEINA

AMB SÈPIA, RAP, ESPARDENYES I GAMBA MITJANA DE PALAMÓS

34,00 €

## ARRÒS SEC DE CALAMAR A LA BRASA

I PÈSOLS DEL MARESME

18,00 €

## ARRÒS NEGRE SEC AMB SÈPIA

LLAGOSTINS DE SANT CARLES DE LA RÀPITA I ALLIOLI DE SAFRÀ

20,00 €

## ARRÒS SEC D'ÀNEC ROSTIT

AMB BOLETS I MAGRET A LA BRASA

18,00 €

## RISOTTO DE BOLETS

AMB PARMESÀ I VERDURES DE TEMPORADA

16,00 €

# PEIX

---

## CALAMAR A LA BRASA

AMB PÈSOLS AL PIL-PIL TRUFAT

27,00 €

## TATAKY DE TONYINA BALFEGÓ

AMB TEL DE CANSALADA IBÈRICA, VINAGRETA DE SOJA I SÈSAM AMB TOCS DE YUZU

34,00 €

## TURBOT A LA BRASA PINTAT AMB Salsa KIMCHI

REDUCCIÓ DE POLLASTRE DE CORRAL AMB PAK CHOI I MINI PORRO

24,00 €

## LINGOT DE BACALLÀ AL PIL-PIL

AMB SOBRASSADA I COL DE BRUSSEL·LES

21,00 €

## ROGER A LA PLANXA AMB CRUIXENT DE PORC

I OLI DE PEBRE VERMELL FUMAT

19,00 €

## SUQUET D'ESCÓRPORA A LA BRASA

AMB NYOQUIS DE PATATA

30,00 €

# CARNS

---

## **ESPATLLA DE GARRÍ IBÈRIC 100%**

AMB CEBA TENDRE, PORRO I TOMATES CHERRY ROSTIDES AMB FRIGOLA  
(25-30 MIN DE COCCIÓ)

**36,00 €**

## **FILET DE VEDELLA BLACK ANGUS A LA BRASA**

AMB VERDURETES A LA BRASA I MAIONESA DE CEPES

**25,00 €**

## **CHULETÓN DE VACA VELLA GALLEGA (1,5 KG) A LA BRASA**

MADURACIÓ 30 DIES (MÍNIM 2 PERSONES)

**72,00 €**

## **CARRÉ DE XAI CUIT A BAIXA TEMPERATURA**

AMB PURÉ DE PASTANAGA I TUBERCLES SALTEJATS

**22,00 €**

## **PLUMA DE PORC IBÈRIC 100 % A LA BRASA**

AMB PA D'OLIVES I MONIATO

**20,50 €**

## **TATAKY DE VEDELLA AMB CROSTONS DE BRIOIX**

I CABDELLS A LA BRASA

**22,00 €**

## **COLOMÍ EN TRES COCCIONS**

AMB VERDURETES SALTADES I MADUIXES ENVINAGRADES

**24,00 €**