

PARA COMPARTIR | PER COMPARTIR

- pastelitos de cangrejo | pastissets de cranc** 24
con salsa de aceitunas verdes y alcaparras, micro verdes y mermelada de papaya
amb salsa d'olives verdes i tàperes, micro verds i mermelada de papaia
- hummus y falafel | hummus i falafel** 16
aliño de yogur, pepino y limón, con mutabal y surtido de crudités, acompañado de panes de pita
amaniment de iogurt, cogombre i llimona, amb mutabal i assortiment de crudités, acompanyat de pans de pita
- queso y aceitunas | formatge i olives** 18
delicada selección de quesos españoles acompañados de olivas verdes y negras
delicada selecció de formatges espanyols acompanyats d'olives verdes i negres
- pata negra | pota negra** 28
jamón de pata negra extremeño con pan con tomate rallado y aceite de oliva virgen extra
pernil de pota negra extremeny amb pa amb tomàquet ratllat i oli d'oliva verge extra

PRIMEROS | PRIMERS

- ensalada caprese | amanida caprese** 10
mozzarella de búfala, tomates, albahaca, olivada en la base y aceite de oliva virgen extra
mozzarella de búfala, tomàquets, alfàbrega, olivada a la base i oli d'oliva verge extra
- rollitos de bogavante con aguacate | rotllets de llamàntol amb avocat** 12
crepes de arroz rellenas de bogavante, gambas y aguacate, con salsa de yogur picante y aliño louie
crepes d'arròs farcides de llamàntol, gambes i avocat, amb salsa de iogurt picant i amaniment louie
- gambas crujientes y alcachofas | gambes cruixents i carxofes** 12
gambas rebozadas con panko y coco, acompañadas de alcachofas con salsa dulce picante y pisto de tomate tostado al fuego
gambes arrebossades amb panko i coco, acompanyades de carxofes amb salsa dolça picant i samfaina de tomàquet rostit al foc
- petit pois | petit pois** 10
sopa cremosa de guisantes con gamba y vieira
sopa cremosa de pèsols amb gamba i petxina de pelegrí
- w cesar | w cèsar** 10
centros de romana con queso parmesano reggiano y picatostes, aliñados en una crema de anchoas, ajo y limón
centres de romana amb formatge parmesà i crostons, amanits en una crema d'anxoves, all i llimona
- con calamarcitos fritos 4* *con pechugas de pollo marinadas 4* *con langostinos picantes al grill con ajo 6*
amb calamarsets fregits 4 *amb pits de pollastre marinats 4* *amb llagostins picants al grill amb all 6*

nuestra ensalada | la nostra amanida 12

mezcla de lechugas frescas, tomates, cebollas, aceitunas de kalamata, bonito, huevo de codorniz hervido, maíz dulce a la parrilla, parmesano y picatostes aliñado en nuestra vinagreta dijon
barreja d'enciams frescos, tomàquets, cebes, olives de kalamata, bonítol, ou de guatlla bullit, blat de moro dolç a la graella, parmesà i crostons amanits amb la nostra vinagreta dijon

coca de rosbif | coca de roastbeef 10

con cebolla caramelizada y setas salvajes salteadas, acompañado de verduritas y aceite de trufa
amb ceba caramelitzada i bolets salvatges saltats, acompanyat de verduretes i oli de tòfona

otoño | tardor 12

ensalada de jamón de pato con setas marinadas y escarola, semillas de granada y aliño de frambuesas
amanida de pernil d'ànec amb bolets marinats i escarola, llavors de magrana i amaniment de gerds

SEGUNDOS | SEGONS

pechuga de pollo de corral a la parrilla | pit de pollastre de corral a la graella 19

sobre sanfaina con salsa de orejones, pasas y almendras
sobre samfaina amb salsa d'albercocs, panses i ametlles

calamarcitos | calamarsets 19

a la parrilla con aceite de hierbas y acompañados de mermelada de cebolla
a la graella amb oli d'herbes i acompanyats de mermelada de ceba

gnocchis caseros | gnocchis casolans 19

de calabaza con salsa de setas
de carabassa amb salsa de bolets

jarrete de cordero | cuixa de xai 23

braseada con salsa de romero y vino tinto de rioja con col de bruselas salteada y polenta
brasejada amb salsa de romaní i vi negre de rioja amb col de brussel·les saltada i polenta

bacalao a la parrilla | bacallà a la graella 25

con judías de santa pau sofritas y romesco
amb mongetes de santa pau sofregides i romesco

lubina salvaje | llobarro salvatge 27

con gambitas salteadas, vieiras y pisto dulce de pimientos rojos, acompañado de verduritas de temporada
amb gambetes saltades, vieires i samfaina dolça de pebrots vermells, acompanyat de verduretes de temporada

suquet de rape | suquet de rap 28

salteado y cocinado en su propio jugo con almejas y patatas
saltat i cuinat en el seu propi suc amb cloïsses i patates

solomillo de ternera angus | filet de vedella angus 29

con reducción de oporto dulce, acompañado de verduritas y patatas nuevas
amb reducció de porto dolç, acompanyat de verduretes i patates noves