

## PER PICAR

Anxoves del Cantàbric i pa amb tomàquet 23€

Pernil Ibèric de gla "Joselito" i pa amb tomàquet 30€

Croquetes de pernil ibèric, cansalada i maionesa de tòfona 21€

Escamarlans en tempura amb maionesa de soja 33€

Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara 26€

Musclos al vapor 18€

Pop fregit, parmentier i chilli garlic 29€

Cebiche de corball, taronja sanguina i flor d'hibiscs 27€

Daus de tonyina vermella de "Barbate", soja i sèsam 33€

Carpaccio de ventresca de tonyina vermella 35€

Steak tàrtar, rovell d'ou, raves envinagrats i tàperes 30€

## AMANIDES I VERDURES

- Gaspaxo andalús amb oli d'oliva verge 17€

Cabdells Cèsar amb pollastre, cansalada i Parmesà 22€

- Amanida de ruca amb Parmesà, pinyons i vinagreta de Mòdena 22€

- Tomàquet amb tarantelo de tonyina, ceba i vinagreta de Xerès 27€

- Burrata amb pebrots vidre i sardina fumada 22€

Amanida de llagostins, alvocat i vinagreta de gíngebre i taronja 27€

*Servei de pa: 3€/pers.*

*En cas d'intolerància o al·lèrgia, si us plau contacti amb el nostre personal.  
Tenim la composició dels nostres plats a la seva disposició.*

● Plats Vegetarians

IVA inclòs

## ARROSSOS I PASTES

Paella parellada 29€  
*min. 2 pers. (preu/pers.)*

Arròs negre amb sípia i pop 29€  
*min. 2 pers. (preu/pers.)*

Fideuà amb sèpia, gambes i herbes de safrà 29€  
*min. 2 pers. (preu/pers.)*

Peça de llamàntol en arròs caldós 85€  
*cada 2 pers.*

Spaghetti freschi, curry vermell i gambes 26€

Rigatoni marinera amb gambes i musclos 26€

## PEIX

Turbot, porro, ceps i salsa cítrica 36€

Calamars a la planxa amb cítrics i maionesa japonesa 28€

Medallons de rap a la romana, allioli de piquillo i salsa tapenade 33€

Llobarro << a la sal o al forn >> 80€ (la peça)

Gambes de Palamós al grill 55€

Llamàntol a la brasa, eryngii i suau oli de bitxo 60€



*Servei de pa: 3€/pers.*

*En cas d'intolerància o al·lèrgia, si us plau contacti amb el nostre personal.  
Tenim la composició dels nostres plats a la seva disposició.*

● Plats Vegetarians  
IVA inclòs



## CARNS

Tataki de vedella, cremós de patata i bolets fumats 30€

Filet de vedella de Girona amb mantega d'herbes 38€

Magret d'ànec "5 Aglans" amb fruits vermells i maionesa pekin 28€

Cuixa de pollastre de pagès amb patates confitades 23€

## PER NENS

Spaghetti freschi 18€


· Bolonyesa · Napolitana · Pesto · Natural

· Escalopa de pollastre · Pit de pollastre · Botifarra  
· Hamburguesa (sense pa)  
<amb patates fregides> 18€

*Servei de pa: 3€/pers.*

*En cas d'intolerància o al·lèrgia, si us plau contacti amb el nostre personal.  
Tenim la composició dels nostres plats a la seva disposició.*

● Plats Vegetarians  
IVA inclòs



## POSTRES

Gelats i Sorbets 10€ (2 boles)

· Xocolata · Vainilla · Maduixa · Lima-iogurt · Cítrics-verdures  
· Gerds · Yuzu-citronel.la · Mandarina

Pinya a la brasa, menta i gelat de kéfir-llima 15€

Milfulles caramel.litzat amb "Recuit de drap" i espuma de toffee 15€

Coulant de xocolata amb sorbet de cítrics i verdures 15€

Daus de fruita variada 15€

## VINS DOLÇOS A COPES

Jerez, "Nectar Pedro Ximenez" – Gonzalez Byass 8€

Penedès, Dolç "Vittios Merlot" – Torelló 8€

Madeira, Boal 10 años – Vinhos Barbeito 12€

Porto, Tawny 10 años – Ramos Pinto 12€

Porto, Late Bottled Vintage 2016 – Quinta Do Noval 12€

Navarra, Vendimia Tardía "Collection 125" 2014 – Chivite 15€

*Servicio de pan: 3€/ pers.*

*En caso de intolerancia o alergia, por favor contacte con nuestro personal.  
Tenemos la composición de nuestros platos a su disposición.*

● *Platos Vegetarianos*

*IVA incluido*

