



"La cocina catalana es una cocina con historia, que mira al futuro sin olvidarse de donde viene"

Ferran Adrià

Para picar

Pan de cristal-chapata tostado con tomate	3,75 €
Tabla de quesos de pastor artesanos	17,00 €
Anchoas del Mediterráneo marinades con tomate y alcaparras	9,00 €
Jamón ibérico de bellota	21,00 €
Foie-gras micuit de pato caramelizado con higos confitados	16,00 €
Nuestras patatas bravas con tres salsas	7,00 €
Mini-croquetas de jamón	9,00 €
Calamares a la andaluza con pimientos de Padrón	14,00 €
Cazuelita de pulpo y langostinos al ajillo	18,00 €

Entrantes

Ensalada César con pollo crujiente, lechuga, picatostes, aceitunas negras y queso parmesano con salsa César	13,50 €
Carpaccio de ternera con parmesano, foie micuit y rúcula	15,50 €
Carpaccio de calabacín con queso de cabra, tomate seco y piñones	13,50 €
Tártar de salmón marinado y tomate con helado de fruta de la pasión	12,00 €
Tagliatelles con setas, tomate seco y almendras con aceite de albahaca	12,00 €
Parrillada de verduras con endivia, maíz, pimiento escalibado, zanahoria tomate, berenjena y espárragos	12,50 €

Arroces (mínimo para 2 personas) (precio por persona)

Paella de arroz con verduras	17,50 €
Paella a la marinera	20,50 €
Paella de arroz negro con calamar, langostinos y chipironcitos crujientes	22,50 €

Pescados

Bacalao a la brasa con pimiento escalibado y salsa romesco	19,50 €
Lubina y colita de langostino pelada con verduritas y salsa de cava	21,00 €
Lenguado a la meunière de lima	24,00 €

Carnes

Magret de pato sobre mermelada de higos	21,00 €
Crujiente de pie de cerdo relleno de butifarra negra y piñones con setas	17,50 €
Tournedó de cordero al horno	23,00 €
Entrecot de ternera de Girona a la piedra	25,00 €
Filete de ternera de Girona a la piedra	26,50 €