



**“La cocina catalana es una cocina con historia ,
que mira al futuro sin olvidar de donde viene”**

Ferran Adrià

Para picar y compartir

<i>Pan de cristal con/sin tomate</i>	3,80 €
<i>Foie micuit con higos confitados y tostaditas</i>	17 €
<i>Virutas de jamón ibérico de bellota con pan de cristal</i>	23 €
<i>Patatas bravas a las tres salsas</i>	8 €
<i>Mini-croquetas de jamón</i>	9 €
<i>Calamares a la andaluza con pimientos del Padrón</i>	15 €
<i>Puntillitas a la andaluza con limón</i>	15 €
<i>Cazuelita de pulpo y langostinos al ajillo</i>	18 €
<i>Selección de tapas variadas con jamón ibérico, foie mi-cuit, anchoas, mini-croquetas, puntillitas y bravas</i>	19 €

IVA incluido

Entrantes

<i>Ensalada César con lechuga, pollo crujiente, picatostes, aceitunas negras y queso parmesano con salsa César</i>	13 €
<i>Tartar de salmón marinado con sorbete de maracuyá</i>	17 €
<i>Parrillada de verduras con endivia, maíz, pimiento escalivado, zanahoria tomate, berenjena y espárragos</i>	14 €
<i>Tagliatelles con setas, tomate cherry, almendras y salsa pesto</i>	14 €
<i>Caracoles a la catalana</i>	16 €

Arroces (mínimo para 2 personas, precio por persona)

<i>Paella de arroz con verduras y puntas de romesco</i>	17 €
<i>Paella de arroz a la marinera con pescado y marisco</i>	21 €
<i>Paella de arroz con manita de cerdo, botifarra negra, piñones y setas</i>	25 €
<i>Paella de arroz negro con calamar, langostinos y chipirones crujientes</i>	25 €

Pescados (todos los pescados pueden ser a la plancha)

<i>Bacalao a la muselina de manzana</i>	22 €
<i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata</i>	26 €
<i>Salmón a la brasa con pimiento verde y rojo escalivado y salsa romesco</i>	19 €
<i>Lenguado a la meunière de lima con cebolla, alcaparras y eneldo</i>	26 €

Carnes

<i>Crujiente de manita de cerdo rellena de butifarra negra piñones y setas</i>	17 €
<i>Espalda de cordero al horno deshuesada con patata panadera</i>	24 €
<i>Costillitas y medianas de cabrito rebozadas</i>	25 €
<i>Entrecot de ternera a la piedra</i>	25 €
<i>Filete de ternera a la piedra</i>	31 €
<i>Salsa de tres pimientos o salsa roquefort para acompañar</i>	5 €