

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | Croquetes de ceps o pernil Ibèric
Croquetas de ceps ó jamón Ibérico
Cep mushrooms or Iberian ham croquettes | 7.00 € |
|  | Amanida de tomàquets de l'hort i formatge feta
Ensalada de tomates de la huerta y queso feta
Feta cheese with garden tomatoes salad | 7.50 € |
|  | Milfulles de verdures i formatge provolone gratinat
Mil hojas de verduras y queso provolone gratinado
Vegetables and grill provolone cheese crisp pastry | 8.00 € |
|  | Amanida Cèsar
Ensalada Cesar
Cesar salad | 8.50 € |
|  | Amanida mediterrània d'ou, espàrrecs, faves i tonyina amb vinagreta de poma i calçots
Ensalada mediterrànea de huevo, espàrrago, habitas y atún con vinagreta de cebolleta y manzana
Mediterranean salad with egg, asparagus, baby broad beans, tuna with spring onion and apple | 8.50 € |
|  | Amanida d'enciams, rúcula, parmesà i pernil Ibèric amb vinagreta de Mòdena
Ensalada de lechugas, rúcula, parmesano y jamón Ibérico con vinagreta de Mòdena
Rúcula salad with Parmesan cheese, lettuce, Iberian ham and Modena vinaigrette | 8.50 € |
| | Tàrtar de advocat 5 espècies i xips de yuca
Tartar de aguacates 5 especias y chips de yuca
5- Spice avocado tartar with yucca chips | 9.50 € |
| | Tempura de llagostins i verdures amb la seva salsa
Tempura de langostinos y verduras con su salsa
Crabfish with tempura and sauced vegetables | 9.50 € |
|  | Wok de verdures de temporada amb arròs gessamí
Wok de verduras de temporada con arroz jazmín
Season vegetables wok with jasmine rice | 9.50 € |
| | "Tiradito" peruà de tonyina i salsa d'ají dolç
Tiradito peruano de atún y salsa de ají dulce
Tuna Peruvian "Tiradito" with sweet "ají" sauce | 11.00 € |
|  | Terrina de foie amb puré de poma rostida
Terrina de foie con puré de manzana asada
Foie terrine with roasted apple purée | 12.00 € |
|  | Taula de pernil Ibèric amb pa amb tomàquet
Tabla de jamón Ibérico con pan con tomate
Iberian ham plate with tomato bread | 12.00 € |
| | Carpaccio de vedella i foie amb parmesà
Carpaccio de ternera y foie con parmesano
Veal Carpaccio with foie and parmesan cheese | 12.00 € |



Take Away



BITES

- Coqueta de pernil dolç i formatge cheddar** 6.50 €
Tortita de jamón york y queso cheddar
Cheddar cheese with York ham crisp pastry
- Wrap de pollastre i verdures saltejades** 7.00 €
Wrap de pollo y verduras salteadas
Chicken wrap with crispy vegetables
- Tramezzini de pernil i formatge amb guarnició de rúcula i tomàquet cherry** 7.50 €
Tramezzini de jamón y queso con guarnición de rúcula y tomate cherry
Ham and cheese tramezzini with cherry tomato and rúcula garnish
- Trio d'hamburgueses amb ceba confitada i patates fregides** 12.00 €
Trío de hamburguesa con cebolla confitada y patatas fritas
Hamburger trio with caramelized onion and French fries

SOPES | SOPAS | SOUP

- “Ajoblanco” amb vieira rostida** 7.00 €
Ajoblanco con vieira asada
Roast scallop with ajoblanco
- Crema tibia de pastanaga i gingebre dolç** 7.00 €
Crema tibia de zanahoria y gengibre dulce
Warm carrot and sweet ginger soup
-  **“Gaspacho” amb virutes de pernil ibèric** 7.00 €
Gaspacho con virutas de jamón ibérico
Gaspacho with sliced Iberian ham

PASTAS I ARROZ | PASTAS Y ARROZ | PASTA & RICE



- Fetuccini saltejats amb alls, gambes i carxofes** 9.50 €
Fetuccini salteados con ajos, gambas y alcachofas
Fettuccini salted with garlic, prawns and artichoke



- Noodels amb verduretes i ou** 9.50 €
Noodles con verduritas y huevo
Noodles with egg and baby vegetables



- Tortel·lini fresc d'espínacs amb salsa pesto** 9.50 €
Tortellini frescos de espinacas con salsa pesto
Fresh spinach Tortellini sauced with pesto

- Risotto negre amb calamar** 11.00 €
Risotto negro con calamar
Black squid risotto



Take Away

	<p>Tartar de salmó fresc 9.00 €</p> <p>Tartar de salmón fresco Fresh salmon tartar</p>
	<p>Bacallà confitat amb saltejat de faves i olivada 11.00 €</p> <p>Bacalao confitado con salteado de habitas y olivada Caramelized codfish with baby broad beans and olive puree</p>
	<p>Tataki de tonyina amb caviar de soja 11.00 €</p> <p>Tataki de atún con caviar de soja Tuna tataki with Soya caviar</p>
	<p>Medalló de rap rostit amb arròs cremós de marisc i safrà 12.00 €</p> <p>Medallón de rape asado con arroz cremoso de marisco y azafrán Roast monkfish with creamy seafood and safran rice</p>
	<p>Wok de pollastre de corral i verdures acompanyades amb arròs gessamí 9.50 €</p> <p>Wok de pollo de corral y verduras acompañado de arroz jazmín Wild chicken and vegetable wok with jasmine rice</p>
	<p>Confit d'ànec amb salsa de taronja i puré de poma 9.50 €</p> <p>Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana Duck confit with orange sauce and apple puree</p>
	<p>Presa ibèrica a la brasa amb escalivada 10.00 €</p> <p>Presa ibérica a la parrilla con escalibada Grilled Iberian pork with escalivada</p>
	<p>Steak tàrtar al gust d'en xef 12.00 €</p> <p>Steak tartar al gusto del chef Chef's steak tartar</p>
	<p>Entrecot de vedella amb patates rostides i pebrots del piquillo 13.00 €</p> <p>Entrecot de ternera con patatas asadas y pimientos del piquillo Veal entrecote with roasted potatoes and "piquillo" peppers</p>
	<p>Carré de xai arrebossat al romaní i mostassa Dijon acompanyada de Tabulé 15.00 €</p> <p>Carré de cordero rebozado al romero y mostaza Dijon acompañado de Tabulé Lamb battered with rosemary and mustard Dijon with "Tabulé"</p>
	<p>Filet de vedella amb salsa Oporto i patates gratinades 16.00 €</p> <p>Solomillo de ternera con salsa oporto y graten de patatas Veal fillet with Oporto sauce and grilled potatoes</p>



POSTRES | POSTRES | DESSERTS

5.00 €

Flor de gerds amb festucs i gelat de xocolata

Flor de frambuesa con pistacho y helado de chocolate

Raspberry and pistachio flower with chocolate ice cream

5.00 €

Sopa freda de mandarina amb brioche de xocolata i sorbet de llimona

Sopa fría de mandarina con bizcocho de chocolate i sorbete de limón

Mandarin cold soup with chocolate brioche and lemon Sorbet



Cúpula de parmesà i codony

Cúpula de parmesano y membrillo

Parmesan cheese with queen's pastry

5.00 €

Sorbets i gelats a la carta

Sorbetes y helados a la carta

Sorbet and ice creams a la carte

5.50 €



Amanida de fruita fresca amb sorbet de cítrics

Ensalada de fruta fresca con sorbete de cítricos

Fresh fruit salad with citrus sorbet

6.00 €



Xocolata en textures

Chocolate en texturas

Chocolate textures

6.50 €

Coulant de xocolata 70% amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate 70% con helado de vainilla

70% chocolate coulant with vanilla ice cream

6.50 €



Take Away



Take Away