

PARA EMPEZAR

- ✔ Pan de coca con tomate 1,95€
- 🍷 Ensalada de tomate con ventresca de atún y cebolla tierna 8,95€
Ensaladilla rusa 8,50€
- 🍷 Anchoas del Cantábrico 12,50€
Patatas bravas 5,50€
- 🍷🍷 Ceviche de corvina, desde Perú con amor 16,50€
- 🍷 Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y rúcula 16,50€
- 🍷 Jamón ibérico 100% bellota D.O. Guijuelo 21,50€
- 🍷 Gambas al ajillo 9,50€
- 🍷 Las mejores croquetas caseras de jamón del Eixample 9,90€
- 🍷🍷 Churros de berenjena con romesco 7,95€
- 🍷 Huevos estrellados con jamón ibérico 10,90€
- 🍷 Pulpo con patatas, sal Maldon y pimentón de La Vera 16,90€
Buñuelos caseros de bacalao 9,90€
- 🍷 Mejillones al vapor con un toque de laurel 9,90€
- 🍷 Tortilla de patatas y cebolla de la tía Lola 9,50€

ARROCES Y PASTAS

- 🍷 Paella de setas y secreto de cerdo ibérico 16,90€
- 🍷 Arroz negro con sepia y gambas de Palamós 19,20€
- 🍷 Paella de marisco 18,90€
Rigatoni a la boloñesa 9,95€
Canelones de carne asada con bechamel 11,90€

PESCADOS

- Bacalao a la brasa con verduras y romesco 19,95€
- Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau 19,95€
- Bacalao con "samfaina" gratinado con alioli 19,95€
- 🍷 Lubina a la espalda estilo Santurce (ajo y guindilla) 22,70€
- 🍷 Calamares a la plancha 14,50€
- 🍷 Rape a la marinera estilo Reñé 21,90€
- 🍷 Gamba roja a la plancha 19,95€

CARNES

- 🍷 Butifarra de La Garriga con judías 11,90€
Hamburguesa de ternera ecológica de Los Pirineos con patatas fritas 12,90€
- 🍷 Costillas y chuletas de cordero con patata al caliu 14,90€
Entrecot de ternera de Girona con patatas fritas 20,90€
- 🍷 Paletilla de cordero asada a baja temperatura (cocción 12h) con patatas confitadas 18,50€
- 🍷 Solomillo de ternera a la pimienta verde 21,70€
- 🍷🍷 Meloso de ternera a baja temperatura (cocción 12h) con cremoso de patata trufada 18,50€
- 🍷🍷 Cochinillo confitado a baja temperatura con texturas de manzana 18,50€

 VEGANO
  SIN GLUTEN
  PLATO RECOMENDADO
 COCINA ININTERRUMPIDA DE 13H A 23H
10% IVA INCLUIDO

Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero hay platos que los podemos realizar con las mínimas trazas posibles. Consultelo al realizar su pedido. Disponemos de las fichas de alérgenos de todos los platos para su consulta. Todos los productos crudos o semicrudos se sirven cumpliendo el RD 1420/2006

