

	<b>1/2</b>	
<b>Croquetes de carn d'olla i pernil DO Guijuelo</b> Croquetas de carne de cocido y jamón DO Guijuelo Carn d'olla and DO Guijuelo ham croquettes	6,00	10,00
<b>Bunyols de bacallà</b> Buñuelos de bacalao Cod fritters	6,00	10,00
<b>Pebrots del Padrón</b> Pimientos del Padrón Green peppers from Padrón		10,00
<b>Gambes en tempura amb romesco</b> Gambas en tempura con romesco Prawns in tempura with romesco sauce		14,00
<b>Calamars a la romana</b> Calamares a la romana Roman style squid	9,00	14,00

**Assortiment de tapes (croqueta, bunyol, ensaladilla russa, foie, salmó, coca d'escalivada)**  
Selección de tapas (croqueta, buñuelo, ensaladilla russa, foie, salmón, coca de escalivada)  
Assorted tapas (croquette, cod fritter, russian salad, foie, salmon, grilled vegetables on coca bread)

16,00

**1/2**

**Coca d'escalivada amb anxoves**  
Coca de escalivada con anchoas  
Grilled vegetables on coca bread with anchovies

8,50 14,00

**Salmorejo de La Venta**  
Salmorejo de La Venta  
La Venta's salmorejo

12,00

**Amanida d'espínacs amb poma, pinyons i parmesà**  
Ensalada de espinacas con manzana, piñones y parmesano  
Spinach salad with apple, pine nuts and parmigiano

11,00

**Esqueixada de bacallà**  
Esqueixada de bacalao  
Cod esqueixada (shredded cod, tomato and olive salad)

8,50 14,00

**Ensaladilla russa**  
Ensaladilla russa  
Russian salad

7,50 13,00

**Vichyssoise**  
Vichyssoise  
Vichyssoise

8,00 13,00

**1/2**

**Lacón -tallat fi- amanit amb pebre vermell de La Vera**  
Lacón -cortado fino- aliñado con pimentón de La Vera  
Lacón shavings dressed with red pepper from La Vera

7,50 12,00

**Salmó marinat amb salsa tàrtara**  
Salmón marinado con salsa tàrtara  
Marinated salmon with tartar sauce

16,00

**Tartar de tonyina**  
Tartar de atun  
Tuna tartare

17,00

**Anxoves del Cantàbric**  
Anchoas del Cantàbrico  
Anchovies from the Cantabrian sea

16,00

**Foie gras amb mermelada de peres i nous**  
Foie gras con mermelada de peras y nueces  
Foie gras with pear and nuts jam

10,00 16,00

**Carpaccio de vedella, parmesà, salsa de mostassa**  
Carpaccio de ternera, parmesano, salsa de mostaza  
Veal carpaccio, parmigiano, mustard sauce

16,00

**Pernil ibèric de glà D.O. Guijuelo**  
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo  
Acorn-fed iberian ham D.O. Guijuelo

14,00 22,00

	<b>1/2</b>	
<b>Caragols a la gormanda</b> Caracoles a la gormanda Escargots à la gormanda		16,00
<b>Musclos amb farigola</b> Mejillones con tomillo Mussels with thym		13,00
<b>Garoinés gratinades</b> Erizos de mar gratinados Sea urchins au gratin	9,00	18,00
<b>Verdures a la planxa</b> Verduras a la plancha Grilled vegetables		13,00
<b>Ous onzen, albergínia, cansalada i puré de patates</b> Huevos onzen, berenjena, bacon y puré de patatas Onzen eggs, aubergine, bacon and mashed potatoes	14,00	

**Arròs melós de gambes**  
Arroz meloso de gambas  
Prawn creamy rice

20,00

**Arròs de caragols**  
Arroz de caracoles  
Escargots rice

17,00

**Rossejat de fideus**  
Rossejat de fideos  
Noodles rossejat

16,00

**1/2**

**Lluç a la romana amb salsa maionesa**  
Merluza a la romana con salsa maionesa  
Battered hake with mayonnaise sauce

11,00 18,00

**Sípia amb espàrrecs verds**  
Sépie con espárragos verdes  
Grilled cuttlefish with green asparagus

11,00 18,00

**Bacallà amb tomàquet sofregit i fresc**  
Bacalao con tomate sofrito y fresco  
Cod with soft fried and fresh tomato

16,00

**Tonyina amb samfaina**  
Atun con sanfaina  
Tuna with ratatouille

17,00

**Llobarro a la planxa amb guacamole fresc**  
Lubina a la plancha con guacamole fresco  
Grilled sea bass with fresh guacamole

21,00

**1/2**

**Llonganissa de Lleida a la brasa amb escalivada**  
Butifarra de Lleida a la brasa con escalivada  
Charcoal-grilled botifarra from Lleida with grilled vegetables

10,00 16,00

**Cua de bou desossada amb patates al morter**  
Rabo de buey deshuesado con patatas al mortero  
Oxtail boned with mashed potatoes

10,50 17,00

**Pularda en escabetx**  
Pularda en escabeche  
Pickled poularde

17,00

**Filet de vedella amb patates**  
Solomillo de ternera con patatas  
Veal sirloin with french fries

14,00 23,00

**Tataki de vedella, salsa de tàperes i tonyina**  
Tataki de ternera, salsa de alcaparras y atún  
Veal tataki, capers and tuna sauce

18,00

### Vins dolços / Vinos dulces / Sweet wines

---

Dolç Mataró (ecològic) (DO Alella)	5,00
Tokaji Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos (DO Tokaji)	8,00
Vi de Gel (DO Penedès)	6,50
Château Violet Lamothe Sauternes (AOC Bordeaux)	6,00
MR Moscatell (DO Málaga)	5,75
Niepoort Ruby (DO Porto)	5,50
Olivares (DO Jumilla)	6,00
Moscatell Emilfo Lustau (DO Jerez)	4,50
Vermut negre Emilio Lustau (DO Jerez)	4,50
PX 1927 Alvear (DO Montilla-Moriles)	6,75
Caligo Vi de Boira (DO Penedès)	7,00

### Formatges / Quesos / Cheeses

---

Els tres Formatges / Los tres Quesos / Three Cheeses	11,50
El Miracle - cabra / goat - Catalunya	
Payoyo - ovella / oveja / sheep - Cadis	
Gorgonzola Oro Reserva - vaca / cow - Piemonte	

### Postres / Desserts

---

Crema catalana Crema catalana <i>Crème brûlée</i>	7,00
Pastís fi de poma Tarta fina de manzana <i>Thin apple tart</i>	7,50
Púding de mató amb gelat de mel Púding de requesón con helado de miel <i>Milk curd pudding with honey ice cream</i>	7,00
Mantecado de bescuit Mantecado de biscuit <i>Biscuit ice cream</i>	7,00
Soufflé de xocolata Soufflé de chocolate <i>Chocolate soufflé</i>	7,50
Gelat de caramel, vainilla o xocolata Helado de caramelo, vainilla o chocolate <i>Caramel, vanilla or chocolate ice cream</i>	6,50
La fruita La fruta <i>The fruit</i>	6,50
Maduixes, iogurt i granissat de taronja Fresas, yogur y granizado de naranja <i>Strawberries, yoghurt and orange granita</i>	7,00
Trufes de xocolata Trufas de chocolate <i>Chocolate truffles</i>	6,50