

1/2

Croquetes de carn d'olla i pernil DO Guijuelo Croquetas de carne de cocido y jamón DO Guijuelo Carn d'olla and DO Guijuelo ham croquettes	13,00 (5 u.)
Bunyols de bacallà Buñuelos de bacalao Cod fritters	13,00 (5 u.)
Albergínia en tempura amb fil de mel Berenjena en tempura con hilo de miel Aubergine in tempura with honey	15,00
Calamars a la romana Calamares a la romana Roman style squid	12,50 19,00

1/2

Coca de full amb escalivada i anxoves Coca de hojaldre con escalivada y anchoas Grilled vegetables on coca bread with anchovies	12,00	18,00
Amanida d'espínacs amb poma, pinyons i parmesà Ensalada de espinacas con manzana, piñones y parmesano Spinach salad with apple, pine nuts and parmigiano	14,00	
Esqueixada de bacallà Esqueixada de bacalao Cod esqueixada (shredded cod, tomato and olive salad)	11,00	17,00
Ensaladilla russa Ensaladilla russa Russian salad	10,50	16,00
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	10,00	15,00

1/2

Salmó marinat amb salsa tàrtara Salmón marinado con salsa tàrtara Marinated salmon with tartar sauce	18,00
Foie gras amb mermelada de peres i nous Foie gras con mermelada de peras y nueces Foie gras with pear and nuts jam	13,00 20,00
Carpaccio de vedella amb parmesà i salsa de mostassa Carpaccio de ternera con parmesano y salsa de mostaza Veal carpaccio with parmigiano and mustard sauce	19,00
Anxoves del Cantàbric Anchoas del Cantàbric Anchovies from the Cantabrian sea	18,00 (5 u.)
Pernil ibèric de glà D.O. Guijuelo Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo Acorn-fed iberian ham D.O. Guijuelo	16,00 24,00

Caragols a la gormanda Caracoles a la gormanda Escargots à la gormanda	18,00
Garoinés gratinades Erizos de mar gratinados Sea urchins au gratin	21,00 (4 u.)
Ous onzen, bolets, cansalada i puré de patates Huevos onzen, setas, bacon y puré de patatas Onzen eggs, mushrooms, bacon and mashed potatoes	16,00
Verdures a la planxa Verduras a la plancha Grilled vegetables	17,00

Arròs melós de gambes Arroz meloso de gambas Prawn creamy rice	24,00
---	-------

Arròs de caragols Arroz de caracoles Escargots rice	21,00
--	-------

Els canelons de La Venta Los canelones de La Venta La Venta's cannelloni	20,00
---	-------

1/2

Lluç a la romana amb salsa maionesa Merluza a la romana con salsa mayonesa Battered hake with mayonnaise sauce	14,50	22,00
Rap a la planxa amb salsa de rostit Rape a la plancha con salsa de asado Grilled monkfish with roast sauce		23,00
Llobarro a la planxa amb espínacs a la catalana Lubina a la plancha con espinacas a la catalana Grilled sea bass with catalan-style spinachs		25,00
Sípia amb espàrrecs verds Sépie con espárragos verdes Grilled cuttlefish with green asparagus	14,00	21,00
Bacallà amb tomàquet sofregit i fresc Bacalao con tomate sofrito y fresco Cod with soft fried and fresh tomato		19,00

1/2

Llonganissa de Lleida a la brasa amb samfaina Butifarra de Lleida a la brasa con samfaina Charcoal-grilled botifarra from Lleida with ratatouille	13,00	20,00
Tataki de vedella, salsa de tàperes i tonyina Tataki de ternera, salsa de alcaparras y atún Veal tataki, capers and tuna sauce		20,00
Filet de vedella amb patates Solomillo de ternera con patatas Veal sirloin with french fries	17,00	26,00
Pularda en escabetx Pularda en escabeche Pickled poularde		20,00
Cua de bou desossada amb patates al morter Rabo de buey deshuesado con patatas al mortero Oxtail boned with mashed potatoes	14,00	21,00
Peus de porc estofats amb escalunyes glacejades Manitas de cerdo estofadas con escalonias glaseadas Stewed pig's trotters with glazed shallots		18,00

Vins dolços / Vinos dulces / Sweet wines

Dolç Mataró (ecològic) (DO Alella)	6,25
Tokaji Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos (DO Tokaji)	8,00
Airam Espelt (DO Empordà)	6,75
Château Violet Lamothe Sauternes (AOC Bordeaux)	6,75
MR Moscatell (DO Málaga)	6,25
Niepoort Ruby (DO Porto)	6,00
Olivares (DO Jumilla)	6,75
Moscatell Emilin Lustau (DO Jerez)	6,50
Vermut negre Emilin Lustau (DO Jerez)	4,75
PX 1927 Alvear (DO Montilla-Moriles)	6,75
Caligo Vi de Boira (DO Penedès)	7,50

Postres / Desserts

Crema catalana Crema catalana <i>Crème brûlée</i>	7,00
Soufflé de xocolata Soufflé de chocolate <i>Chocolate soufflé</i>	7,50
Pastís fi de poma Tarta fina de manzana <i>Thin apple tart</i>	7,50
Pastís de formatge Pastel de queso <i>Cheese cake</i>	9,00
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 gelat de taronja Soufflé helado de naranja <i>Iced orange soufflé</i>	12,00
Gelat de caramel, vainilla o xocolata Helado de caramelo, vainilla o chocolate <i>Caramel, vanilla or chocolate ice cream</i>	6,50
Torrada de Santa Teresa Torrija <i>Pain perdu (traditional french toast)</i>	7,50
Trufes de xocolata Trufas de chocolate <i>Chocolate truffles</i>	6,50