

1/2

Croquetes de pernil DO Guijuelo Croquetas de jamón DO Guijuelo 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	14,00
Calamars a la romana Calamares a la romana Roman style squid	12,00 18,00

1/2

Salmorejo de La Venta Salmorejo de la Venta Cold tomato soup "Salmorejo"	14,00
Coca de full amb escalivada i anxoves Coca de hojaldre con escalivada y anchoas Grilled vegetables on puff pastry with anchovies	12,00 18,00
Amanida d'espínacs amb crema de poma, pinyons i parmesà Ensalada de espinacas con crema de manzana, piñones y parmesano Spinach salad with apple cream, pine nuts and parmigiano	14,00
Esqueixada de bacallà Esqueixada de bacalao Shredded cod, tomato and olive salad "Esqueixada"	11,00 17,00
Ensaladilla russa Ensaladilla russa Russian salad	10,50 16,00

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	10,00 15,00
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 filet de vedella amb parmesà i salsa de mostassa Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y salsa de mostaza Veal sirloin carpaccio with parmigiano and mustard sauce	18,00
Anxoves del Cantàbric Anchoas del Cantàbrico 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	14,50 22,00

Escalivada d'albergínia, pebrot vermell i ceba Escalivada de berenjena, pimiento rojo y cebolla Grilled aubergine, red pepper and onion "Escalivada"	15,00
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.)

Arròs melós de gambes Arroz meloso de gambas Prawn creamy rice	23,00
Arròs de caragols Arroz de caracoles Escargots rice	21,00
Rossejat de fideuà Fideuà Toasted noodles cooked in fish broth "Fideuà"	18,00

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
Llobarro a la planxa amb salsa d'estragó i cerfull Lubina a la plancha con salsa de estragón y perifollo Grilled sea bass with tarragon and chervil sauce	24,00
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	12,50 19,00
Tataki de filet de vedella, salsa de tàperes i tonyina Tataki de solomillo de ternera, salsa de alcáparras y atún Veal sirloin tataki, capers and tuna sauce	20,00
Cua de bou desossada amb foie i patates al morter Rabo de buey deshuesado con foie y patatas al mortero Oxtail boned with foie and mashed potatoes	14,00 21,00
Pularda en escabetx suau Pularda en escabeche suave Soft pickled poularde	19,00
Filet de vedella amb patates palla Solomillo de ternera con patatas paja Veal sirloin with straw fries	16,00 25,00

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