

	1/2	
Croquetes de pernil DO Guijuelo Croquetas de jamón DO Guijuelo <i>DO Guijuelo ham croquettes</i>		13,00 (5 u.)
Albergínia en tempura amb fil de mel Berenjena en tempura con hilo de miel <i>Aubergine in tempura with honey</i>		14,00
Calamars a la romana Calamares a la romana <i>Roman style squid</i>	12,00	18,00

1/2

Salmorejo de La Venta Salmorejo de la Venta <i>Cold tomato soup "Salmorejo"</i>		14,00
Coca de full amb escalivada i anxoves Coca de hojaldre con escalivada y anchoas <i>Grilled vegetables on puff pastry with anchovies</i>	12,00	18,00
Amanida d'espínacs amb crema de poma, pinyons i parmesà Ensalada de espinacas con crema de manzana, piñones y parmesano <i>Spinach salad with apple cream, pine nuts and parmigiano</i>		14,00
Esqueixada de bacallà Esqueixada de bacalao <i>Shredded cod, tomato and olive salad "Esqueixada"</i>	11,00	17,00
Ensaladilla russa Ensaladilla russa <i>Russian salad</i>	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 <i>Lacón shavings dressed with red pepper from La Vera</i>	10,00	15,00
Foie gras amb mermelada de peres i nous Foie gras con mermelada de peras y nueces <i>Foie gras with pear and nuts jam</i>	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 <i>Veal sirloin carpaccio with parmigiano and mustard sauce</i>		18,00
Anxoves del Cantàbric Anchoas del Cantábrico <i>Anchovies from the Cantabrian sea</i>		18,00 (5 u.)
Pernil ibèric de glà D.O. Guijuelo Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo <i>Acorn-fed iberian ham D.O. Guijuelo</i>	14,50	22,00

Escalivada d'albergínia, pebrot vermell i ceba Escalivada de berenjena, pimiento rojo y cebolla <i>Grilled aubergine, red pepper and onion "Escalivada"</i>		15,00
Caragols a la gormanda Caracoles a la gormanda <i>Escargots à la gormanda</i>		18,00
Garroines gratinades Erizos de mar gratinados <i>Sea urchins au gratin</i>		21,00 (4 u.)

Arròs melós de gambes Arroz meloso de gambas <i>Prawn creamy rice</i>		23,00
Arròs de caragols Arroz de caracoles <i>Escargots rice</i>		21,00

1/2

Lluç a la romana amb salsa maionesa Merluza a la romana con salsa mayonesa <i>Battered hake with mayonnaise sauce</i>	14,50	22,00
Sípia amb espàrrecs verds Sépie con espárragos verdes <i>Grilled cuttlefish with green asparagus</i>	14,00	21,00
Bacallà amb tomàquet sofregit i fresc Bacalao con tomate sofrito y fresco <i>Cod with soft fried and fresh tomato</i>		19,00

1/2

Llonganissa de Lleida a la brasa amb samfaina Butifarra de Lleida a la brasa con samfaina <i>Charcoal-grilled botifarra from Lleida with ratatouille</i>	12,50	19,00
Cua de bou desossada amb foie i patates al morter Rabo de buey deshuesado con foie y patatas al mortero <i>Oxtail boned with foie and mashed potatoes</i>	14,00	21,00
Filet de vedella amb patates palla Solomillo de ternera con patatas paja <i>Veal sirloin with straw fries</i>	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>	8,00
Soufflé de xocolata Soufflé de chocolate <i>Chocolate soufflé</i>	8,00
Púding de mató amb gelat de mel Púding de requesón con helado de miel <i>Milk curd pudding with honey ice cream</i>	8,00
Mantecado de bescuit Mantecado de biscuit <i>Biscuit ice cream</i>	8,00
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>	7,00
Maduixes, iogurt i granissat de taronja Fresas, yogur y granizado de naranja <i>Strawberries, yoghurt and orange granita</i>	8,00
Trufes de xocolata Trufas de chocolate <i>Chocolate truffles</i>	8,00