

<b>Croquetes de pernil DO Guijuelo</b> Croquetas de jamón DO Guijuelo <i>DO Guijuelo ham croquettes</i>		13,00 (5 u.)
<b>Albergínia en tempura amb fil de mel</b> Berenjena en tempura con hilo de miel <i>Aubergine in tempura with honey</i>		14,00
<b>Calamars a la romana</b> Calamares a la romana <i>Roman style squid</i>	12,00	18,00
<b>Salmorejo de La Venta</b> Salmorejo de La Venta <i>Cold tomato soup "Salmorejo"</i>		14,00
<b>Coca de full amb escalivada i anxoves</b> Coca de hojaldre con escalivada y anchoas <i>Grilled vegetables on puff pastry with anchovies</i>	12,00	18,00
<b>Amanida d'espínacs amb crema de poma, pinyons i parmesà</b> Ensalada de espinacas con crema de manzana, piñones y parmesano <i>Spinach salad with apple cream, pine nuts and parmiggiano</i>		14,00
<b>Esqueixada de bacallà</b> Esqueixada de bacalao <i>Shredded cod, tomato and olive salad "Esqueixada"</i>	11,00	17,00
<b>Ensaladilla russa</b> Ensaladilla russa <i>Russian salad</i>	10,50	16,00
<b>Lacón, tallat fi, amanit amb pebre vermell de La Vera</b> Lacón, cortado fino, aliñado con pimentón de La Vera <i>Lacón shavings dressed with red pepper from La Vera</i>	10,00	15,00
<b>Foie gras amb mermelada de peres i nous</b> Foie gras con mermelada de peras y nueces <i>Foie gras with pear and nuts jam</i>	13,00	20,00
<b>Carpaccio de filet de vedella amb parmesà i salsa de mostassa</b> Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y salsa de mostaza <i>Veal sirloin carpaccio with parmiggiano and mustard sauce</i>		18,00
<b>Anxoves del Cantàbric</b> Anchoas del Cantábrico <i>Anchovies from the Cantabrian sea</i>		18,00 (5 u.)
<b>Pernil ibèric de glà D.O. Guijuelo</b> Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo <i>Acorn-fed iberian ham D.O. Guijuelo</i>	14,50	22,00

<b>Escalivada d'albergínia, pebrot vermell i ceba</b> Escalivada de berenjena, pimiento rojo y cebolla <i>Grilled aubergine, red pepper and onion "Escalivada"</i>		15,00
<b>Caragols a la gormanda</b> Caracoles a la gormanda <i>Escargots à la gormanda</i>		18,00
<b>Garoines gratinades</b> Erizos de mar gratinados <i>Sea urchins au gratin</i>		21,00 (4 u.)
<b>Arròs melós de gambes</b> Arroz meloso de gambas <i>Prawn creamy rice</i>		23,00
<b>Arròs de caragols</b> Arroz de caracoles <i>Escargots rice</i>		21,00
<b>Lluç a la romana amb salsa maionesa</b> Merluza a la romana con salsa mayonesa <i>Battered hake with mayonnaise sauce</i>	14,50	22,00
<b>Sípia amb espàrrecs verds</b> Sépie con espárragos verdes <i>Grilled cuttlefish with green asparagus</i>	14,00	21,00
<b>Bacallà amb tomàquet sofregit i fresc</b> Bacalao con tomate sofrito y fresco <i>Cod with soft fried and fresh tomato</i>		19,00
<b>Llonganissa de Lleida a la brasa amb samfaina</b> Butifarra de Lleida a la brasa con sanfaina <i>Charcoal-grilled botifarra from Lleida with ratatouille</i>	12,50	19,00
<b>Cua de bou desossada amb foie i patates al morter</b> Rabo de buey deshuesado con foie y patatas al mortero <i>Oxtail boned with foie and mashed potatoes</i>	14,00	21,00
<b>Filet de vedella amb patates palla</b> Solomillo de ternera con patatas paja <i>Veal sirloin with straw fries</i>	16,00	25,00



## POSTRES / DESERTS

---

<b>Crema catalana</b> Crema catalana <i>Crème brûlée</i>	8,00
<b>Soufflé de xocolata</b> Soufflé de chocolate <i>Chocolate soufflé</i>	8,00
<b>Púding de mató amb gelat de mel</b> Púding de requesón con helado de miel <i>Milk curd pudding with honey ice cream</i>	8,00
<b>Mantecado de bescuit</b> Mantecado de biscuit <i>Biscuit ice cream</i>	8,00
<b>Soufflé gelat de taronja</b> Soufflé helado de naranja <i>Iced orange soufflé</i>	12,00
<b>Gelat de caramel, vainilla o xocolata</b> Helado de caramelo, vainilla o chocolate <i>Caramel, vanilla or chocolate ice cream</i>	7,00
<b>Maduixes, iogurt i granissat de taronja</b> Fresas, yogur y granizado de naranja <i>Strawberries, yoghurt and orange granita</i>	8,00
<b>Trufes de xocolata</b> Trufas de chocolate <i>Chocolate truffles</i>	8,00



## VINS DOLÇOS / VINOS DULCES / SWEET WINES

---

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