

Platillos

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 80 gr. 18,90€
PERNIL IBÈRIC DE GLA 80 gr.
- PAN DE COCA CON TOMATE. 2,50€
PA DE COCA AMB TOMÀQUET
- MEJILLONES DE ROCA A LA CHALACA CON VINAGRETA DE BLOODY MARY. 8,90€
MUSCLOS DE ROCA A LA CHALACA AMB VINAGRETA DE BLOODY MARY
- HUEVOS ROTOS CON JAMÓN DE BELLOTA. 12,90€.
OUS TRENCATS AMB PERNIL DE GLA
- BOMBA DE AJÍ DE GALLINA CON SALSA BRAVA · 4ud. 6,90€
BOMBA D'AJÍ DE GALLINA AMB SALSA BRAVA · 4ud.
- CROQUETAS DE PARMESANO Y BERENJENA · 4ud. 6,90€
CROQUETES DE PARMESÀ I ALBERGÍNIA
- PAPA RELLENA DE FRICANDÓ DE TERNERA Y SETAS. 6,90€
"PAPA" FARCIDA DE FRICANDÓ DE VEDELLA I BOLETS
- CALAMARCITOS A LA PLANCHA MARINADO CON SALSA ANTICUCHO. 13,50€
CALAMARCETS A LA PLANXA MARINAT AMB SALSA ANTICUCHO
- BURRATINA CON TARTAR DE TOMATE MOUSSE DE BERENJENA Y PESTO. 11,90€
BURRATA AMB TARTAR DE TOMAQUET MOUSSE D'ALBERGÍNIA I PESTO.
- ENSALADA DE QUINOA CON VERDURITAS, GAMBAS Y VINAGRETA DE CÍTRICOS. 11,90€
AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURETES, GAMBES I VINAGRETA DE CÍTRICS
- MAKI DE CAUSA LIMEÑA CON LANGOSTINOS, AGUACATE, LOLLO VERDE. 8,90€
MAKI DE CAUSA LIMENYA AMB LLAGOSTINS, ALVOCAT, LOLLO VERD
- MAKI DE CAUSA LIMEÑA CON POLLO , MAYONESA DE ROMERO Y LIMON 8,50€
MAKI DE CAUSA LIMENYA AMB POLLASTRE, MAHONESA DE ROMANÍ I Llimona

Ceviches y tártars

- CEVICHE TRADICIONAL DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE. 12,90€
CEVICHE TRADICIONAL DE CORVINA AMB LLET DE TIGRE
- CEVICHE CREMOSO DE SALMÓN CON AJI AMARILLO Y AGUACATE. 13,90€
CEVICHE CREMÓS DE SALMÓ AMB AJI GROC I ALVOCAT
- TIRADITO DE SALMON MARINADO CON FRUTA DE LA PASION Y SOJA. 14,90€
"TIRADITO" DE SALMÓ AMB FRUITA DE LA PASIÓ I SOJA

★ STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA PREPARADO FRENTE AL CLIENTE. 21,90€
STEAK TARTAR DE FILET DE VEDELLA PREPARAT DAVANT DEL CLIENT

★ LOMO ALTO D.O GIRONA CON GUARNICIÓN. 500 gr. 26,50€
LLOM ALT D.O. GIRONA AMB GUARNICIÓ 500 gr.

Reinventando clásicos

Los arroces son para mínimo 2 personas. pvp por persona. Tiempo de espera 20 min aprox.
Els arrossos són per mínim 2 persones. pvp per persona. Temps d'espera 20 min aprox.

- ARROZ SECO DE RAPE, SEPIA Y CIGALAS calibreNo1. 22,00€
ARRÒS SEC DE RAP, SÍPIA I ESCAMARLANS
- ARROZ DE CONFIT DE PATO ESTILO PERUANO. 18,90€
ARRÒS DE CONFIT D'ANEC A L'ESTIL PERUÀ
- MEDALLONES DE RAPE EN SALSA DE PARIHUELA Y MARISCOS. 19,90€
MEDALLONS DE RAP AMB SALSA DE PARIHUELA I MARISC
- CANELON DE RABO DE TORO GUIADO CON BORGONA PERUANA. 9,90€
CANELÓ DE CUA DE BOU GUISAT AMB BORGONYA PERUANA

ALÉRGENOS AL·LERGÒGENS

- LÁCTEOS LÀCTIS GLÚTEN MOSTAZA MOSTASSA
FRUTOS SECOS/SÉSAMO FRUITS SECS/SÈSAM CACAHUETE CACAHUET
SULFITO SULFIT SOJA SOJA MOLUSCOS MOLUSCS PESCADO PEIX HUEVO OU