
















































PER PICAR

Ensaladilla de tota la vida	 	9,90
Croquetes fetes a casa	   	11,00
Pernil de Bellota Gran Reserva		22,00
Calamars a la Romana	   	13,20
Calamars a l'Andalusa amb maionesa de la seva tinta	   	15,00
Daus de Brie arrebossats amb melmelada de tomàquet	  	8,80
Gambetes a l'allet		16,50
Els nostres bunyols de bacallà	   	9,90
Cloïsses a l'allet		16,50
Anxoves del cantàbric XL amb coca de vidre i tomàquet	 	13,50














ENTRANTS FREDS

El formatge de cabra gratinat sobre melmelada de tomàquet	  	12,10
L'amanida tèbia de llagostins amb cansalada confitada		13,20
L'amanida de tomàquet i burrata		12,10
El plat de salmó fumat a casa	 	14,00
Amanida de fruites amb escarola, pera, alvocat i maduixes		13,20
Terrina de foie sobre carpaccio de bou		18,50
Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà		13,20

ENTRANTS CALENTS

Canelons de pollastre amb salsa de ceps	 	16,00
Pa Bao amb cansalada confitada i llagostins (2U.)	 	12,00
Pa Bao amb calamars a l'andalusa i la seva maionesa (2U.)	  	12,00
La pasta fresca amb salsa tres formatges	  	12,10
Ous estrellats amb espàrrecs de bosc, pernil ibèric i oli de tòfona		15,40
Espàrrecs de bosc amb foie i reducció de vi dolç		16,00

ARROSSOS I FIDEUÀS

Arròs cremós amb carpaccio de gambes	 	24,50
Risotto de ceps amb parmesà i foie		18,60
Arròs de llamàntol (mínim dues persones)	 	24,00 p.p
Arròs d'escamarlans (mínim dues persones)	 	24,00 p.p
Fideuà negra amb gambetes i allioli	   	19,80
Arròs negre amb vieires i allioli	 	22,00

PEIXOS I MARISCS

El bacallà a la llauna sobre samfaina 🐟 🌾	17,60
El bacallà amb mussolina d'allioli de poma 🐟 🍷 🌾	17,60
Llom de rap al "jabugo" sobre puré de carabassa i oli de tòfona 🐟	24,20
Llom de lluç sobre tomàquet a la farigola i oli d'olives negres 🐟	17,10
El suquet de rap i gambes 🐟 🦞	25,30
Els escamarlans de costa amb mussolina d'allioli 🦞 🍷 🍷	33,00
Saltejat de xipironets amb espàrrecs de bosc i ceps 🐟	21,45
Vieires embolicades amb bacó sobre puré de carabassa 🦞 🦞	18,90

CARNES A LA BRASA

La botifarra feta a casa amb guarnició	9,90
Cuixa de cabrit a la brasa amb la seva guarnició	17,60
Mitjana de vedella (bistec) de la Granja la Bassola amb guarnició	13,20
A la brasa o amb salsa pebre verd o roquefort	
L'entrecot de vedella de la Granja la Bassola amb guarnició	19,80
Hamburguesa XL amb foie, ceba confitada i poma caramel·litzada 🌾	16,50
El filet de vedella amb guarnició	24,20
Steak tàrtar amb salsa tàrtara i patates 🍷 🌾 🍷	24,20

CARNES SALSEJADES

Espatlla de cabrit rostida al forn amb peres 🍷	27,95
Les costelletes de cabrit arrebossades amb guarnició 🌾	15,40
El filet de vedella a l'oporto amb foie 🍷 🌾	28,60
Magret d'ànec sobre poma caramel·litzada, reducció de vi dolç i foie	17,60
Peu de porc sense feina farcit de morro de vedella 🌾	15,40
Costella de porc ibèrica melosa	15,40
Garrí rostit al forn amb guarnició	15,40

El pa, pica-pica i cobert de la casa **2,20 P.P**

10% IVA inclòs

Els nostres plats estan elaborats a la nostra cuina amb productes de proximitat, no utilitzem productes precuinats.

