















































PARA PICAR

Ensaladilla de toda la vida  	9,90
Croquetas variadas    	11,00
Jamón de Bellota Gran Reserva 	22,00
Calamares a la Romana    	13,20
Calamares en Andaluza con mayonesa de su tinta    	15,00
Dados de Brie rebozados con mermelada de tomate   	8,80
Gambas al ajillo 	16,50
Nuestros buñuelos de bacalao    	9,90
Anchoas del cantábrico XL con torta de vidrio y tomate  	13,50















ENTRANTES FRÍOS

El queso de cabra gratinado sobre mermelada de tomate   	12,10
La ensalada tibia de langostinos con panceta confitada 	13,20
La ensalada de tomate y burrata 	12,10
Salmón ahumado en casa  	14,00
Ensalada de frutas con escarola, pera, aguacate y fresas 	13,20
Terrina de foie sobre carpaccio de buey 	18,50
Carpaccio de buey con virutas de parmesano 	13,20

ENTRANTES CALIENTES

Canelones de pollo con salsa de setas  	16,00
Pan Bao con panceta confitada y langostinos (2U.)  	12,00
Pan Bao con calamares a la andaluza y su mayonesa (2U.)   	12,00
La pasta fresca con salsa tres quesos   	12,10
Huevos estrellados con verduras, jamón ibérico y aceite de trufa 	15,40
Espárragos de bosque con foie y reducción de vino dulce	16,00

ARROCES Y FIDEUÁS

Arroz cremoso con carpaccio de gambas  	24,50
Risotto de setas con parmesano y foie 	18,60
Arroz de bogavante (mínimo dos personas)  	24,00 p.p
Arroz de cigalas (mínimo dos personas)  	24,00 p.p
Fideuá negra con camarones y alioli     	19,80
Arroz negro con vieiras y alioli  	22,00

PECES Y MARISCOS

Bacalao a la llauna sobre sanfaina 🐟🌾	17,60
Bacalao con mussolina de alioli de manzana 🐟🍷🌾	17,60
Lomo de rape al jabugo sobre puré de calabaza y aceite de trufa 🐟	24,20
Lomo de merluza con tomate al tomillo y olivada negra 🐟	17,10
El suquet de rape y gambas 🐟🧀	25,30
Las cigalas de costa con mussolina de alioli 🧀🍷🍷	33,00
Vieiras envueltas con bacon sobre puré de calabaza 🧀	18,90

CARNES A LA BRASA

La butifarra hecha en casa con guarnición	9,90
Muslo de cabrito a la brasa con su guarnición	17,60
Media de ternera (bistec) de la Granja la Bassola con guarnición	13,20
A la brasa o en salsa pimienta verde o roquefort	
El entrecot de ternera de la Granja la Bassola con guarnición	19,80
Hamburguesa XL con foie, cebolla confitada y manzana caramelizada 🌾	16,50
El solomillo de ternera con guarnición	24,20
Steak tártar con salsa tártara y patatas 🍷🌾🍷	24,20

CARNES SALSEADAS

Paleta de cabrito asada al horno con peras 🍷	27,95
Las costillas de cabrito rebozadas con guarnición 🌾	16,00
El filete de ternera al oporto con foie 🍷🌾	28,60
Magret de pato con manzana caramelizada, oporto y foie	19,00
Pie de cerdo relleno de morro de ternera 🌾	16,00
Costilla de cerdo ibérica melosa	16,00
Cochinillo asado al horno con guarnición	16,00
Pato asado al horno con peras	16,00

El pan, picoteo y cubierto de la casa **2,20 p.p**

10% IVA incluido

Nuestros platos están elaborados en nuestra cocina con productos de proximidad, no utilizamos productos precocinados.

