

PARA PICAR

Ensaladilla de toda la vida	 	12,00
Croquetas variadas	   	12,00
Jamón de Bellota Gran Reserva		22,00
Calamares a la Romana	   	16,00
 Calamares a la Andaluza con mayonesa de su tinta	   	16,00
Dados de Brie rebozados con mermelada de tomate	  	8,80
Gambas al ajillo	 	16,50
Nuestros buñuelos de bacalao	   	12,10
Anchoas del cantábrico XL con pan de cristal y tomate	 	13,50

PARTICIPANTES FREDs

Ensalada de queso de cabra con mermelada de tomate	  	12,10
La ensalada tibia de langostinos con panceta confitada		13,20
La ensalada de tomate y burrata		13,10
Salmón ahumado en casa	 	14,00
Ensalada de frutas con escarola, pera, aguacate y fresas		13,20
 Terrina de foie sobre carpaccio de buey		22,00
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	  	mínimo 2p	26,40 p.p
 Risotto de setas con parmesano y foie			18,60
Arroz de bogavante (mínimo dos personas)	 	mínimo 2p	26,40 P-P
Arroz de cigalas (mínimo dos personas)		mínimo 2p	26,40 P-P
Fideuá negra con camarones y alioli	   	mínimo 2p	19,80 p.p
Arroz negro con vieiras y alioli	  	mínimo 2p	22,00 p.p



PECES Y MARISCOS

Bacalao con mussolina de alioli y manzana	  	20,00
Lomo de merluza al "jabugo" sobre parmentier de patata y aceite de trufa.	 	20,00
El suquet de rape y gambas	  	28,00
 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		13,20
Muslo de cabrito a la brasa con su guarnición		17,60
Media de ternera (bistec) de la Granja la Bassola con guarnición		17,60
El entrecot de ternera de la Granja la Bassola con guarnición		27,00
Hamburguesa XL con foie, cebolla confitada y manzana caramelizada		16,50
El solomillo de ternera con guarnición		28,00
 Steak tártar con salsa tártara y patatas	 	28,00

CARNES SALSEADAS

 Paleta de cabrito asada al horno con peras		28,00
Las costillas de cabrito rebozadas con guarnición		16,00
 El filete de ternera al oporto con foie	 	32,00
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		18,00
Cochinillo asado al horno con guarnición		22,00
Pato asado al horno con peras		18,00

 Pescado  Marisco  Huevo  Lácteos  Gluten  Frutos secos  Recomendación del chef

Siempre se sirve y se cobra el pan, picoteo y cubierto de la casa **3,30** p.p

10% IVA incluido

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

