



Carta

Ensalada de Salazones.....	14,00€
<i>Salt-cured dry fish salad</i>	
Tomatada de ventresca y cebolla tierna.....	12,50€
<i>Tuna belly, tomato and spring onion</i>	
Ensalada tibia de calabaza con queso gorgonzola, frutos secos y vinagreta de ratafía	11,50€
<i>Pumpkin salad with gorgonzola cheese, nuts and ratafia vinaigrette</i>	
Burrata con cherrys confitados y pesto de albahaca	11,20€
<i>Burrata cheese, cherry confit and basil pesto</i>	
Tosta de aspencat con sardina ahumada.....	9,50€
<i>Toasted bread with oven baked peppers aubergine and smoked sardine</i>	
Salmorejo (en temporada)	7,50€
<i>Salmorejo (in season)</i>	
Buñuelos de bacalao.....	12,50€
<i>Cod fritter</i>	
Selección de croquetas caseras (6 unidades).....	11,50€
<i>Selection of homemade croquettes (6 un.)</i>	
Croquetas de queso gorgonzola (3 unidades)	6,50€
<i>Gorgonzola cheese croquettes (3 un.)</i>	
Bomba de patata rellena de carne.....	3,60€
<i>Stuffed potato with meat</i>	
Patata confitada con crujiente de papada y espaguetis de calamar... 11,20€	
<i>Potatoes and confit of pork cheek, crackling and squid spaghetti</i>	
Berenjena braseada al pesto con lascas de parmesano.....	8,50€
<i>Braised eggplant with pesto and parmesan cheese</i>	
Estrellados con bacalao confitado y pimiento verde.....	10,50€
<i>“Broken eggs” with cod confit and peppers</i>	



Estrellados con solomillo de ternera.....	11,20€
<i>“Broken eggs” with sirloin steak</i>	
Tartar de salmón con manzana	11,50€
<i>Salmon tartare and apple</i>	
Texturas de alcachofa con champiñones y capellán.....	14,50€
<i>Various textures of artichokes with mushrooms and smoked fish</i>	
Crema de calabaza con chistorra, huevo poché y crujiente de papada....	9,80€
<i>Cream of pumpkin soup with spicy sausage poached egg and crispy</i>	
Steak tartar sobre tuétano braseado	19,80€
<i>Steak tartare on grilled marrow</i>	
Alitas deshuesadas con salsa kimche.....	10,50€
<i>Boneless chicken wings and kimchi sauce</i>	
Gran canelón de pollo rustido con suave bechamel de su jugo	14,50€
<i>Roasted chicken cannelloni with bechamel sauce</i>	
Embutidos caseros a la parrilla	10,50€
<i>Grilled inlay homemade</i>	
Secreto ibérico con reducción de ratafía	13,20€
<i>Iberian pork fillet with ratafia sauce reduction</i>	
Medallones de solomillo de cerdo con salsa de champiñones y patatas chips	12,50€
<i>Tenderloin pork with mushroom sauce and chips</i>	
Carrillera de ternera a baja temperatura con parmenthier trufado ..	15,80€
<i>Low temperature veal cheeks with truffled parmentier potatoes</i>	
Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos del padrón	23,50€
<i>Grilled entrecote with potatoes and padrón peppers</i>	
Solomillo con verduras salteadas.....	16,80€
<i>Sirloin steak with sauteed vegetables</i>	



Pulpo braseado con crujiente de yuca y patata al ajo y pimentón....15,50€
Grilled octopus with crispy yucca, garlic potatoes and paprika

Sashimi de salmónete con salsa tártara.....15,20€
Red mullet sashimi with tartare sauce

Lubina con salsa de gamba13,80€
Sea bass with prawn sauce

Calamar a la plancha con salsa verde14,80€
Grilled squid in green sauce

Bacalao confitado con muselina de cebolla y verdura braseada15,50€
Confit cod with onion muslin and braised vegetables

Medallones de bonito al ajo y pimentón13,20€
Tenderloin tuna with garlic and paprika

Arroces / Rices

Disponemos de arroces por encargo (min. 2 rac.)

We have rice on request (min. 2 rac.)

- Arroz meloso de secreto y foie 13,80€/pers.
Mellow rice with iberic pork and foie

- Arroz meloso del señoret 12,80€/pers.
Mellow rice "señoret" shelled seafood flaked fish stock

- Arroz meloso de costillas con ajetes tiernos..... 11,80€/pers.
Mellow rice with ribs of pork and tender fresh garlic shoots

- Arroz al horno 11,80€/pers.
Rice in the oven baked rice with pork, chicken, chickpeas and spanish black sausage

- Arroz mar y montaña..... 12,50€/pers.
Rice "mar y montaña" Mellow rice with pork ribs squid and cuttie fish

Todos nuestros arroces están elaborados en caldero, puede elegir entre meloso o caldoso, en toda la variedad.



Postres / Desserts

Mil hojas caramelizadas con crema pastelera y helado de vainilla6,00€
Caramelised millefeuille pastry with cream and vanilla ice cream

Pa oli sal y chocolate.....5,80€
“Pa oli”, bread, olive oil, salt and chocolate

Coulant de chocolate negro6,50€
Black chocolate coulant

Crema Catalana4,80€
Cream broule

Hojaldre relleno de helado con chocolate caliente6,80€
Puff pastry filled with ice cream and hot chocolate

Tartas caseras5,50€
Homemade cakes