

TAPES

Olives amb mojo picón	2,75 €
Patates xips	3,00 €
Torreznos de Sòria	7,90 €
Croquetes de pollastre amb pernil ibèric (3 u.)	6,90 €
Croquetes de boletus i trufa (3 u.)	7,50 €
Ensaladilla russa amb ventresca	7,50 €
Patates al remolí	6,50 €
Bacallà daurat “à brás”	9,90 €
(Bacallà, patata palla, ceba, ou i olives negres)	
Botifarra de Burgos amb pebrots del piquillo	7,90 €
Mini hamburguesa, briox, cheddar i salsa de cogombres	4,50 €

CONSERVES

Torrada de sardina fumada amb confitura de pebrots del piquillo	3,90 €
Banderilla de la casa	3,50 €
Gilda basca	2,50 €
Gilda de seitó amb llagostí	3,25 €
Gilda d'anxova amb pop	3,50 €
Anxoves del Cantàbric “00” (2 filets)	4,90 €
Seitons	6,50 €
Llauna de berberetxos gallecs	12,50 €
Llauna de musclos en escabetx	6,00 €
Llauna de navalles gallegues al natural	15,50 €
Mojama de tonyina d'almadrava extra amb ametlles	9,30 €
Tomàquets secs i piparres	4,00 €

CHACINAS

Paleta ibèrica de gla	17,50 €
Llom de gla	12,90 €
Varietat d'embotits ibèrics	14,50 €
Cecina de Lleó	9,50 €
Chicharrón de Chiclana	8,50 €
Formatge castellà vell d'ovella, membrillo i ametlles	8,50 €
Combinat de tres formatges artesans (ovella, cabra, blau)	14,50 €

PA

Coca de vidre amb tomaquet de penjar i aove ecològic	3,50€
Pa rústic	1,00€

Increment de servei 10% en terrassa (IVA inclòs)

Els plats que elaborem poden contenir
traces d'al·lèrgens: cereals, ou, làctics, soia, etc.
Per a més informació preguntar al staff.

DE L'HORTA

Amanida amb vinagreta de gingebre	8,70 €
(Mesclum, alvocat, tomàquet cherry, ceba roja, ràbano, pastanaga i espàrrecs)	
Burrata de búfala, rúcula, gelat de tomàquet i fruits secs . .	12,50 €
Amanida de chicharro escabetxat i “cor de bou”	11,90 €
(Chicharro, tomàquet, ou bullit, oliva negra, ceba i pebre de la vera)	
Amanida de ventresca amb pebrots rostits	13,50 €
(Ventresca, pebrots rostits, ceba roja)	
Albergínia lacada, crema de formatge i fruits secs (picant)	10,90 €
Carxofes confitades amb cruixent de papada ibèrica . . .	14,50 €
Risotto de ceps, espàrrec verd, parmesà amb aroma de trufa . .	13,50 €
Foie micuit, brioix, ametlles caramel·litzades, salsa tataki	13,50 €
Ous trencats amb papada / pernil	8,00 € / 11,00 €
Cigrons amb rovellons.....	12,50 €

DEL MAR

Gambes a l'all	15,50 €
Bao de calamar i maionesa tom yum	6,00 €
Curry vermell de llagostins, blat tendre i shitake	13,50 €
Tartar de salmó, alvocat i mango	14,90 €
Polp a la brasa, patates confitades i crema de pebrots del piquillo . .	19,50 €
Timbal de tonyina roja picant amb guacamole	18,90 €
Calamars a l'andaluza, maionesa de la seva tinta i llima .	13,50 €
Bacallà amb verdures al forn i salsa biscaïna	17,50 €

DE LA MUNTANYA

Bao de papada ibèrica, cogombre i tonkatsu	6,00 €
Tacos mexicans de cua de toro i ceba en vinagre	11,90 €
Broquetes de pollastre amb soba i salsa teriyaki	11,30 €
Hamburguesa americana i patates fregides casolanes . .	13,50 €
(Vedella 150g, formatge, enciam, cogombrets, tomàquet i ceba confitada)	
Steak tartar de solomillo i gelat de mostassa	17,50 €
Pluma ibèrica de gla a baixa temperatura	15,50 €
Carrillera de vedella al vi negre i puré de castanyes	15,80 €
Xuletiles de xai “IGP raça churra”	23,90 €
Lingot de cochinillo segovià confitat	20,70 €
Entrecot de vedella “alistera” +/- 350 g	23,50 €
Chuletón de vedella “alistera”.	5,80 €/100g
Costella de porc “korean style”	13,50 €

POSTRES

La nostra versió de lemon pie	6,50 €
Coulant de xocolata i gelat de vainilla	7,00 €
Tiramisú	6,00 €
Escuma de crema catalana	6,00 €
Tarta de formatge i yuzu	6,00 €
Sorbets de maracujà	5,50 €
Espresso Martini	11,50 €
Vi dolç Duquesa Pedro Ximénez	5,80 €
Mini Gin-tonic	4,75 €