

. . . **E N T R A N T S**

- ✂ Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge Arbequina **3,5€**
- ✂ Pernil ibèric de glà Joselito tallat a ma (80gr.) **22€**
- ✂ Anxoves del Cantàbric, pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge Arbequina **18€**
- ✂ Bunyols casolans de bacallà **13€**
- ✂ Croquetes casolanes de carn d'olla "CASA VILELLA" (unitat) **2€**
- ✂ Pop rostit, cremós de cigróns, ceba caramel·litzada, molles cruixents al pebre vermell de la Vera amb salsa de curri verd i coco **18.50€**
- ✂ Burrata italiana amb guacamole, tomàquet concaseé, oliva Kalamata, poma i oli d'herbes aromàtiques **16€**
- ✂ Llaminat de patata amb ou ferrat ecològic, ceba caramel·litzada, botifarra de Burgos i pebrots de Padrón **14.50€**
- ✂ Amanida de tomàquets, escarola friseé, ventresca de tonyina, ceba tendra osmotitzada i vinagreta de yuzu **13,50€**
- ✂ Canelons casolans de rostit amb pasta fresca, salsa de foie mi cuit i tòfona negra **18€**
- ✂ Gambes a l'allada amb o sense bitxo **16,50€**
- ✂ Sopa bullabessa de peix i mol·luscs al Pernod **18€**
- ✂ Sopa d'escudella amb pilota, cigrons, galets i botifarra negra **16,50€**
- ✂ Saltejat de verdures de temporada, llagostins, vieira, un toc de romesco i oli verd **16€**
- ✂ Tempura japonesa de verdures amb gambes i salsa ponzu **17,50€**
- ✂ Crema de carxofes del Prat, papada rostida, ou a baixa temperatura i bolets de temporada **16€**

. . . **E L S N O S T R E S A R R O S S O S**

- ✂ Risotto d'arròs negre amb sèpia, calamars a l'andalusa i all i oli de poma **19€**
- ✂ Arròs melós de botifarra negra, carxofa fresca i bolets **20€**
- ✂ Paella de marisc i fumet de gamba vermella (mín. 2 persones) **20€ per persona**

