

. . . **P E R P I C A R I C O M P A R T I R**

- ❖ Pa de coca amb tomacons i oli d'oliva verge extra **4€**
- ❖ Pernil ibèric de gla "Marín Carretero" (ració -70g- o mitja ració -35g-) **25€ -12,50€**
- ❖ La selecció de formatges de Casa Vilella **12,50€**
- ❖ Anxoves del Cantàbric Selecció Especial amb pa de coca i tomacons **18€**
- ❖ Burratina amb pesto de tomàquets secs, escarola, poma verda i vinagreta mediterrània **16€**
- ❖ Salmó marinat amb salsa de mostassa i mel, envinagrats i torradetes **16,50€**
- ❖ Les patates braves de Casa Vilella (ametlles, bacó, cibulet, salsa brava i allioli) **9,50€**
- ❖ Croquetes de rostit de carns i pernil ibèric **2,50€ /unitat**
- ❖ Bunyols de bacallà **14€**
- ❖ Gambes amb allada amb o sense bitxo **16,50€**
- ❖ Foie mi-cuit perfumat amb Malvasia de Sitges, festucs, codony i torradetes **18€**

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

- ❖ Amanida de brots tendres amb magrana, castanyes confitades i formatge blau La Peral **12,50€**
- ❖ Saltat de verduretes Km0 amb gambes i un toc de romesco **16,50€**
- ❖ Carbassa al forn, crema d'Idiazabal, trufa i oli de vainilla **15,50€**
- ❖ Crema de porros i llet de coco, amanida de fonoll i anet amb freses de salmó **17€**
- ❖ Pasta "casarecce" saltada amb bolets de temporada, tallarines de sipia, botifarra i suc de rostit **16,50€**
- ❖ Cassoleta de "callos" i cap i pota **14€**
- ❖ Caneló de pollastre rostit i foie, beixamel trufada i Parmesà **16€**

. . . **A R R O S S O S I F I D E U À**

- ❖ Paella de marisc i sípia de platja (mín. 2 persones) **22,50€/persona**
- ❖ Fideuà amb cloïsses i allioli (mín. 2 persones) **21,50€/persona**
- ❖ Arròs del "senyoret" mar i muntanya amb allioli de safrà (mín. 2 persones) **29€/persona**

. . . **D E L M A R**

- ❖ Bacallà a baixa temperatura amb escuma de llegums, botifarra negra, poma verda i tàperes **27€**
- ❖ Suquet de peix de llotja amb patates, cloïsses i gamba vermella **P.S.M.**
- ❖ Corball salvatge amb patata al forn, olivada i sobressada **23€**
- ❖ Pop rostit amb cremós de cigrons, vinagreta de coriandre i mahionesa picant **25€**
- ❖ Gamba de la costa a la planxa amb sal grossa (unitat) **P.S.M.**

. . . **L E S C A R N S**

- ❖ Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i escalunyes glasejades **26€**
- ❖ Filet de vedella D.O. Galícia (160g), pebrots del piquillo confitats i mostassa d'herbes **30€**
- ❖ Entrecot de vedella D.O. Galícia (280g) milfulls cruixent de patata, pebrots de Padrón i mantega Café de París **27€**
- ❖ Xai melós a la catalana amb patates al romani i pastanaga al forn **24€**
- ❖ Mandonguilles amb sepia a la bruta **24,50€**
- ❖ Hamburguesa vegana d'espínacs, ceba i alvocat amb pa de curry, enciam, tomàquet, salsa miso i mel **18€**

❖ *Demani per els nostres plats adaptats per a vegans i vegetarians*