

## - ENTRANTS -

	<u>1/2 ració</u>	<u>ració</u>
Amanida de ventresca de tonyina i tomàquet		13,50
Amanida de burrata, tomàquet i pesto		12,00
Escalivada amb anxoves		12,50
Foie micuit fet a casa amb codonyat		19,50
Pernil Ibèric Jabugo Reserva	13,50	21,00
Albergínia amb mel		8,50
Croquetes de pernil		u 3,00
Cargols a la llauna	10,00	15,50
Macarrons de la iaia gratinats		11,50
Canelons gratinats		13,50



Ostres Louis de Marennes		u 4,00
Llauna Caviar Louis	10grs 26,00 - 30grs	60,00
Plat d'anxoves 00 del cantàbric		16,50
Esqueixada de bacallà		14,50
Tàrtar de salmó i alvocat		15,90
Cloïsses gallegues a la planxa		19,50
Musclos de roca a la planxa		11,50
Calamars a la romana		15,50
Xipirons arrebossats		14,90
Bunyols de bacallà		11,50

En cas d'alguna intolerància alimentària,  
consultar-ho amb els responsables de sala

## - PEIXOS -

Tempura de rap i gamba	16,50
Tataki de tonyina	18,50
Calamars saltats amb ceba	15,50
Llenguado a la brasa	27,50
Escamarlans a la planxa	34,00
Suquet d'escórpora	24,50
Llobarro a la sal	2 pers 43,00

DESSALAT  
A CASA



### BACALLÀ

A la llauna  
Amb samfaina  
Mel, ceba i taronja  
Gratinat amb mussolina d'allis

19,50

## - CARNS -

Costelles de xai a la brasa	15,50
Galtes de porc a la brasa	13,50
Espatlla de cabrit al forn	29,50
Costelles de cabrit arrebossades	16,50
Hamburguesa 200g amb foie	18,50
Steak tàrtar preparat a la sala	23,00
Entrecot de vaca frisona	25,00
Filet de vedella amb salsa de ceps	24,90
Filet de vedella amb foie	26,90
Filet de vaca frisona a la pedra	2 pers 46,00
Txuletó de vaca frisona a la pedra	2 pers 52,00

## - ENTRANTES -

	<u>1/2 ración</u>	<u>ración</u>
Ensalada de ventresca de atún y tomate		13,50
Ensalada de burrata, tomate y pesto		12,00
Escalivada con anchoas		12,50
Foie micuit hecho en casa con membrillo		19,50
Jamón ibérico Jabugo Reserva	13,50	21,00
Berenjena con miel		8,50
Croquetas de jamón		u 3,00
Caracoles a la "llauna"	10,00	15,50
Macarrones de la abuela gratinados		11,50
Canelones gratinados		13,50



Ostres Louis de Marennes		u 4,00
Llauna Caviar Louis	10grs 26,00 - 30grs	60,00
Plato de anchoas 00 del cantábrico		16,50
Esqueixada de bacalao		14,50
Tartar de salmón y aguacate		15,90
Almejas gallegas a la plancha		19,50
Mejillones de roca a la plancha		11,50
Calamares a la romana		15,50
Chipirones rebozados		12,90
Buñuelos de bacalao		11,50

En caso de alguna intolerancia alimentaria,  
consultarlo con los responsables de sala

## - PESCADOS -

Tempura de rape y gamba	16,50
Tataki de atún	18,50
Calamares salteados con cebolla	15,50
Lenguado a la brasa	27,50
Cigalas a la plancha	34,00
"Suquet" de cabracho	24,50
Lubina a la sal	2 pers 43,00

DESALADO  
EN CASA



### BACALAO

A la "llauna"

Con pisto

Miel, cebolla y naranja

Gratinado con muselina de ajos

19,50

## - CARNES -

Costillas de cordero a la brasa	15,50
Carrillera de cerdo a la brasa	13,50
Espalda de cabrito al horno	29,50
Costillas de cabrito rebozadas	16,50
Hamburguesa 200g con foie	18,50
Steak tartar preparado en sala	23,00
Entrecot de vaca frisona	25,00
Solomillo de ternera con salsa de boletus	24,90
Solomillo de ternera con foie	26,90
Filete de vaca frisona a la piedra	2 pers 46,00
Chuletón de frisona a la piedra	2 pers 52,00