

TAPES DE LA BARRA

<i>Assortiment de Formatges Artesanals</i> (V) 14€	<i>Cranc Reial</i> 16€/100gr
<i>Formatge Payoyo de "Cádiz"</i> (V) 12€	<i>Anxoves del Cantàbric</i> 12€
<i>Pernil Ibèric de Glà Juan Manuel</i> 28€	<i>Bonítol del Nord amb pebrot del piquillo</i> 11€
<i>Cecina de Bou Premium</i> 12€	<i>Moixama de tonyina de Càdiz</i> 7€
<i>Ostró de la Bretanya</i> 4,50€/ud	<i>Assortiment de conserves i salaons</i> 13€ (Salmó, Seitons, Anxoves, Sardina i Moixama)

PLATS FREDS

<i>Got de gaspatxo</i> (V) 6€	<i>Flor de sashimi</i> 25€
<i>Tomàquet del temps amanit</i> (V) 10€	<i>Burrata amb rúcula i tomàquets</i> (V) 19€
<i>Amanida verda de temporada</i> (V) 13€	<i>Ceviche de Corball</i> 18€
<i>Carpaccio de Pressa Ibèrica</i> 18€ <i>amb formatge "Idiazábal"</i>	<i>Tartar de tonyina i alvocat</i> 19€
<i>Steak tartar de Bou</i> 25€ <i>amb maionesa de tòfona negra</i>	<i>"Taco" de tartar Salmó sostenible</i> 6€/ud
	<i>Micuit de foie fet a casa</i> 17€

DELS FOGONS

<i>Bomba de pop</i> 3,50€/ud	<i>Ous estrellats amb tòfona i cansalada ibèrica</i> 15€
<i>Cues de Llagostins fregides "a l'ajillo"</i> 15€	<i>Graellada de verdures</i> (V) 16€
<i>Bunyols de bacallà</i> 14€	<i>Patates braves</i> (V) 8€
<i>"Fish&Chips"</i> 16€	<i>Patates d'Olot</i> 16€
<i>Croquetes de Pernil Ibèric o Rostit</i> 2,50€/ud	<i>Pebrots de Padró autèntics</i> (V) 11€
<i>Musclos a la marinera</i> 15€	<i>Costelletes de cabrit arrebossades</i> 19€
<i>Musclos a l'estil Belga</i> 18€	<i>Pop, papada de porc i patata</i> 18€
<i>Seitons fregits</i> 11€	<i>Pão de Queijo "Payoyo" (15min)(sense gluten)</i> (V) 9€
<i>Calamarçets a l'andalussa</i> 18€	<i>Moll de l'os de vedella Rubia Gallega</i> 19€

ELS NOSTRES ARROSSOS I FIDEUS

<i>Caldós de Gambot</i> 28€	<i>Paella marinera</i> 27€
<i>De Gambot amb carxofes</i> 28€	<i>Negre de Sípia i Escopinyes</i> 26€
<i>De Bolets de temporada i botifarra negra</i> 25€	<i>"Risotto" de Colomí</i> 28€ <i>i formatge "Idiazábal"</i>
<i>Fideuà de peix i marisc</i> 25€ <i>amb allioli suau de safrà</i>	<i>Arrós amb verdures de temporada</i> (V) 23€

PLATS PRINCIPALS

<i>Sopa de peix i marisc</i> 18€	<i>Vieires amb pernil ibèric de "Guijuelo"</i> 22€
<i>"Spaghetti" amb fruits del mar</i> 23€	<i>Filet de bou amb foie i salsa "Périgueux"</i> 35€
<i>Bacallà "a la Llauna" amb mongetes Sta.Pau</i> 23€	<i>Hamburguesa de vedella amb foie o "Cabrales"</i> 23€
<i>Salmó "teriyaki" (Salmó sostenible de Noruega)</i> 26€	<i>Entrecot de Bou Wagyu (Llom Alt)</i> 19€/100gr <i>recomanat per 2 persones</i>



Servei de pa 3,00€ · Pa amb tomàquet 3,50€ · Pa per a Celiacs 4,00€



Vegetariano



Vegano

VINS-CAFÉ & LIQUOR BAR · CUISINE RECOMMANDÉE · RAW BAR

