

ENTRANTS I/O PLATS PER COMPARTIR BONÍSSIMS!

Patates Braves amb brunoise de bacon, salsa brava i allioli 🌿🌱🔥	7,00€
Patatas Bravas con brunoise de bacon, salsa brava y alioli Bravas Potatoes with bacon brunoise, brava sauce and garlic sauce	

Amanida de tomàquet , ceba , bonítol i oliva kalamata 🌿🌱	11,00€
Ensalada de tomate, cebolla, bonito y oliva kalamata Tomato salad with onion, tuna and kalamata olive	

Burrata amb pesto de tomàquet sec i brots tendres 🌱	12,50€
Burrata con pesto de tomate seco y brotes tiernos Burrata with pesto and tomato	

Anxoves del Cantàbric 🌿🌱	15,00€
Anchoas del Cantábrico Anchovies from Cantabric	

Pernil ibèric de gla tallat a mà 🔥🌱	24,00€
Jamón ibérico de bellota cortado a mano Spanish Jamón " Ham"	

Croquetes de rostit de pollastre (8 unitats) 🔥	12,00€
Croquetas de rustido de pollo Chicken croquettes	

Bunyols de bacallà fets a casa (5 Unitats) 🌿	11,00€
Buñuelos de bacalao hechos en casa (5 unidades) Cod Fitters (5 units)	

Parrillada de verdures Km0 amb salsa xató 🌿🌱	11,50€
Parrillada de verduras Km0 con salsa de xató Grilled vegetables Km0 with xato sauce	

Gamba vermella de costa (7 unitats) 🌿🌱	24,00€
Gamba roja de costa (7 unidades) Red Prawn (7 units)	

Al·lèrgies, Vegetarian i intoleràncies consultar amb el nostre personal.
Alergias, vegetarianos y intolerancias consultar a nuestro personal



Ous de pagès amb patates fregides i escalopa de foie 🍳	16,00€
Huevos de payés con patatas fritas y escalopa de foie Fried eggs/ potatoes and foie -----	
Foie fet a casa amb torrades 🍳	17,50€
Foie hecho en casa con tostaditas Homemade foie with toast bread -----	
Pa de coca de vidre amb tomàquet 🍅	3,00€
Pan de coca de con tomate Bread with tomato -----	
Salmorejo amb encenalls de pernil ibèric i ou dur 🍳	9,50€
Salmorejo con picadillo de jamón ibérico y huevo duro Cold tomato soup with ham and egg	
Canelons de rostít tradicionals amb beixamel 🍳	12,00€
Canelones de rustido tradicional con bechamel Traditional roasted cannelloni with bechamel sauce	

Al·lèrgies, Vegetarian i intoleràncies consultar amb el nostre personal.
Alergias, vegetarianos y intolerancias consultar a nuestro personal



ARROSSOS/ ARROCES / RICE

Paella de Peix i marisc (mínim 2 persones) 🐟🌾	16,50€
Paella de pescado (mínimo 2 personas) Paella (minimum 2 person)	

Arròs Caldòs de peix i marisc (mínim 2 persones) 🐟🌾	18,00€
Arroz Caldos de pescado y marisco (mínimo 2 personas) Fish paella soup (minimum 2 person)	

Arròs negre de calamar i allioli (mínim 2 persones) 🐟🌾	17,00€
Arroz negro de calamar y allioli (mínim 2 personas) Black Paella- squid rice (minimum 2 person)	

PEIXOS/ PESCADOS / FISH

Suquet de corvina amb cloïsses 🐟🌾	19,00€
Suquet de corvina con almejas Croaker stew with clams	

Llom de bacallà gratinat amb allioli suau i fons de verdures 🐟	17,00€
Lomo de bacalao gratinado con all i oli suave y fondo de verduras Gratin cod filet and vegetable background	

Tataki de tonyina vermella del mediterrani amb salsa asiàtica 🐟🌾	18,00€
Tataki de atún rojo del mediterráneo con salsa asiática Mediterranean red tuna with asian sauce.	

Al·lèrgies, Vegetarian i intoleràncies consultar amb el nostre personal.
Alergias, vegetarianos y intolerancias consultar a nuestro personal



CARNS / CARNE / MEAT

Filet de vaca vella amb reducció de Pedro Ximenez  	23,00€
Solomillo de vaca vieja con reducción de Pedro Ximenez Old beef tenderloin with Pedro Ximenez reduction	

Costelles de xai amb patata fregida i pebrot  	17,50€
Costillas de cordero con patatas fritas y pimiento Lamb ribs with fries	

Gall del Penedès IGP rostit de pagès Km0  	15,50€
Gallo del Penedés IGP rustido de payés Km0 Chicken Km0	

Ànec mut del Penedès amb pera caramel·litzada i prunes  	16,50€
Pato mudo del Penedès con pera caramelizada y ciruela Penedès Duck with pear and plum	

 Vegetarià  Peix  Carn  Sense Gluten

Al·lèrgies, Vegetarian i intoleràncies consultar amb el nostre personal.
Alergias, vegetarianos y intolerancias consultar a nuestro personal