

PARA PICAR Y COMPARTIR

Ostras Poget de Normandia (nº2)		4,5
Anchoas del cantábrico 00		9
Boquerón en vinagre		7
Jamón de bellota 100% raza Ibérica		17
Gravlax de trucha ECO del Pirineo		12
Croquetas de sepia (4 ud.)		9
Croquetas de jamón (4 ud.)		9
Berenjena con queso fresco, cherrys e hinojo		12
Mejillones al vapor		14
Queso de vaca al horno de leña con chutney de tomate picante		17
Sonso togarashi y lima		11
Gambas al ajillo		19
Pan de obrador		3,5
Pan de coca con tomate		4,5

ENTRANTES

Ensalada verde con encurtidos		11
Gazpacho		12
Burrata con pesto y cherrys		14
Carpaccio de gamba		19

ARROCES

Arroz de calamar y gambitas		24
Arroz negro de bacalao y cocochas		26
Arroz de butifarra de perol, costilla y setas		24
Arroz de cangrejo del Delta y salmonete		26
Arroz de dorada, navajas y tomate seco		26

*Precio por persona / Mínimo 2 personas

PESCADOS

Lubina a la brasa con salsa virgen y tirabeques		21
Merluza de pincho con romesco y cogollo braseado		21
Rodaballo, celeri, bimis y refrito de ajo		24
Lubina de kg entera a la brasa		70(kg)

CARNES

Pollo de corral con jugo especiado, orejones, pasas y piñones		17
Entrecot a la brasa con mantequilla Café de Paris		24
Steak tartar sobre tuétano		19
Chuletón de vaca madurada de kg a la brasa		70 (kg)

POSTRES

Cremoso de albahaca, rocas de chocolate, frambuesa y yogourt		7
Tarta de queso con mermelada de frambuesas		7
Flan casero con chantilly		6
Sorbete de limón al cava		9
Helados y sorbetes (vainilla, chocolate, limón 0 frambuesas)		5,5

*Disponemos de cartas para personas alérgicas o con intolerancias alimentarias

Huevos	Crustáceos	Mostaza	Granos sésamo	Sulfitos-Dióxido azufre	Lácteos
Pescados	Moluscos	Frutos cáscara	Apio	Soja	Gluten
				Cacahuets	Altramuz