













## PARA PICAR



### **De la Bodegueta**

- Ostres Louis d'Or (unitat) 
- Olives farcides d'anxova (però de veritat) 
- Anxoves del Xampanyet (4f) 
- Seitons marinats "Nardin"  
- Musclos en escabetx "Escuris"  
- Escopinyes amb el seu amaniment: suc de llimona, pebre i oli d'oliva 
- Taco de bonito "Zallo" en escabeche con alegrías riojanas  
- Mojama de atún con almendras  































### **Embutidos**





- Jamón ibérico "Maldonado" cortado a mano
- Chorizo ibérico "Joselito"
- Un FUET de Vic "Riera Ordeix"
- Mortadela trufada

### **Quesos**


- Payoyo, cabra curado, Cádiz 
- Manchego Vicente Pastor, oveja curado, Zamora 

## PARA COMPARTIR







- Croquetas de jamón ibérico (3 uds)   
- Bombas "atómicas" de la Barceloneta (2 uds)   
- Bravas (y son de las que pican)    
- Ensaladilla rusa con ventresca     
- Alitas de pollo "sense feina"    
- Ensalada de tomate con ventresca y puerro confitado 
- Tartar de atún     
- Trinxat de la Cerdanya con huevo frito 
- Huevos rotos con jamón ibérico  
- Calamares fritos a la andaluza con mayonesa y romesco  

Calamares a la plancha con su tinta y  
"all i oli" de ajo escalivado    



Pan de coca con tomate 


Cesta de pan a la brasa 


## PARA ACABAR






Albóndigas con trompetas de la muerte      


Tataki de atún con apionabo y coulis de mango  

Pulpo a la plancha con parmentier de patata  




Solomillo de vaca premium fileteado con patata confitada 





Arroz de pluma ibérica 




Steak tartar de vaca premium con huevo frito     



Chuleta sin hueso de vaca premium (500 gr)  
con pimientos del piquillo y patata cerilla 

## POSTRES


Tarta de queso casera (ideal para compartir)   

Crema catalana con "carquinyolis"    


Milhojas de crema del Vilamala   

Corte de helado en tres sabores  

Trufas de chocolate con nata (4 un.) 

Pan con chocolate "oli i sal" 

Piña con miel y ralladura de lima

Helados variados (pregunta por nuestros sabores) 

## VINO DULCE PARA POSTRE

Moscatel de la Marina

Oporto Niepoort

