

























































LA XARXA

Producte de Mercat des de 1969


PER COMPARTIR


-  Ostra Louis d'Or - 2 uts -
-   Anxoves 00 amb vinagre de Xerès "Ximénez-Spinola" - 4f -
Pernil ibèric tallat a mà
-    Croqueta de pollastre i parmesà
-    Ensalada russa amb ventresca de tonyina
-   Amanida de tomàquet amb ventresca i ceba morada
-   Sams de pollastre confitat amb salsa teriyaki - 2u. -
-      "Taco" de llagostí amb "pico de gallo" i maionesa d'ají - 1u. -
-   Brioix de papada confitada amb maionesa de kimchi - 1u. -
-     Tartar de salmó amb maioneses japo i tostes
-    Truita lletja de bacallà feta al moment sobre pa amb tomàquet
-   Daus de llagostí en tempura amb maionesa de sweet chily
-   Tataki de llobarro amb guacamole i salsa ponzu
-  Ceviche de gamba blanca i alvocat

PER ACABAR

- Botifarra de "Cal Rovira" amb patates fregides
-  Callos amb cap i pota i cigrons
-   Caneló de pollastre rostit amb beixamel d'ous de reig
-    Mandonguilles amb trompetes de la mort i cremós de coliflor
-   Melós de cua amb cremós de patata
-   Macarrons farcits de galta en el seu suc
-   Cigrons saltejats amb botifarra del Perol de "Cal Rovira" i ou ferrat de corral
-    Fideus de sípia i allioli d'all escalivat
-  Fideus de ploma ibèrica i tirabecs
-   Arròs "sense feina"
-   Bacallà amb espinacs saltejades, pinyons i panses
-   Bacallà amb cigrons i col blanca
-   Steak tàrtar tallat a ganivet
- Filet filetejat amb patates fregides i padrons

PER REMATAR (ideal para 2 persones)

-  Rap a la romana amb pebrots de piquillo i patates fregides
Costella de 500 g. filetejada sense os amb patates fregides i padrons

-  Pa de coca amb tomàquet / Pa a la brasa