PARA COMPARTIR
PER COMPARTIR

AIRBAG DE GILDA (1U) *AIRBAG DE GILDA (1U)*	3,6
OSTRA FRANCESA (1U) *OSTRA FRANCESA (1U)*	5
ANCHOAS 00 DEL CANTÁBRICO LIMPIADAS A MANO (PIEZA) *ANXOVES 00 DEL CANTÀBRIC NETEJADES A MÀ (PEÇA)*	6
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA *PERNIL IBÈRIC DE GLA*	24
CROQUETA DE MARISCO *CROQUETA DE MARISC*	3,3
TACO DE LANGOSTINO CON PICO DE GALLO Y MAYONESA DE AJÍ (1U) *"TACO" DE LLAGOSTÍ AMB "PICO DE GALLO" I MAIONESA D'AJÍ (1U)*	8
BRIOCHE DE PAPADA CONFITADA CON MAYONESA DE KIMCHI (1U) *BRIOIX DE PAPADA CONFITADA AMB MAIONESA DE KIMCHI (1U)*	7
ENSALADILLA RUSA CREMOSA *"ENSALADILLA" RUSSA CREMOSA*	12
TARTAR DE TOMATE CON SARDINA MARINADA Y SALSA PONZU *TÀRTAR DE TOMÀQUET AMB SARDINA MARINADA I SALSA PONZU*	15
CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO *CARPACCIO DE VENTRESCA DE TONYINA VERMELLA*	16
TARTAR DE SALMÓN CON MAYONESAS JAPO *TÀRTAR DE SALMO AMB MAIONESES JAPO*	18
TIRADITO DE LUBINA CON GAZPACHUELO DE TOMATILLOS VERDES *TIRADET DE LLOBARRO AMB "GAZPACHUELO" DE TOMÀQUETS VERDS*	26
HUEVOS FRITOS CON GAMBAS AL AJILLO *OUS FREGITS AMB GAMBES AL ALLET*	20
GYOZAS DE BUTIFARRA DEL PEROL DE CAL ROVIRA (4U) *GYOZAS DE BOTIFARRA DEL PEROL DE CAL ROVIRA (4U)*	14
TORTILLA FEA DE BACALAO HECHA AL MOMENTO SOBRE PAN CON TOMATE *TRUITA LLETJA DE BACALLÀ FETA AL MOMENT SOBRE PA AMB TOMÀQUET*	12
TORTILLA ABIERTA DE GAMBA ROJA CON EL JUGO DE SUS CABEZAS *TRUITA OBERTA DE GAMBA VERMELLA AMB EL SUC DELS SEUS CAPS*	20

PAN DE COCA CON TOMATE *PA DE COCA AMB TOMÀQUET*	3,9
PAN A LA BRASA *PA A LA BRASA*	3

PARA ACABAR
PER ACABAR

ALBÓNDIGAS GUISADAS CON SETAS DE TEMPORADA *MANDONGUILLES GUISADES AMB BOLETS DE TEMPORADA*	21
FRICANDÓ CON "MOIXERNONS" *FRICANDÓ DE MOIXERNONS*	22
GARBANZOS SALTEADOS CON BUTIFARRA DEL PEROL DE "CAL ROVIRA" Y HUEVO FRITO DE CORRAL *CIGRONS SALTEJATS AMB BOTIFARRA DEL PEROL DE "CAL ROVIRA" I OU FERRAT DE CORRAL*	24
LOS MACARRONES DE LA XARXA CON BOLOÑESA DE BUTIFARRA Y QUESO GRATINADO *ELS MACARRONS DE LA XARXA AMB BOLONYESA DE BOTIFARRA I FORMATGE GRATINAT*	22
ARROZ "SENSE FEINA" DE PESCADO Y MARISCO *ARRÒS "SENSE FEINA" DE PEIX I MARISC*	26
ARROZ DE TATAKI DE VACA CON DEMIGLACE *ARRÒS DE TATAKI DE VACA AMB DEMIGLACE*	28
CALAMARES A LA PLANCHA CON ALIOLI DE AJO ESCALIVADO Y TINTA *CALAMARS A LA PLANXA AMB ALL I OLI D'ALL ESCALIVAT I TINTA*	24
RAPE DE PIEL NEGRA FRITO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO *RAP DE PELL NEGRA FREGIT I PEBROTS DEL PIQUILLO*	32
LENGUADO DE COSTA A LA PLANCHA (A PESO, PREGÚNTENOS) *LLENGUADO DE LA COSTA A LA PLANXA (A PES, PREGUNTA'NS)*	110/ kg
STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO *STEAK TÀRTAR TALLAT A GANIVET*	26
SOLOMILLO A LA PLACHA FILETEADO CON PIMIENTOS DE PADRÓN *FILET A LA PLANXA FILETEJAT AMB PEBROTS DE PADRÓN*	30
SOLOMILLO A LA PLANCHA FILETEADO CON FOIE *FILET A LA PLANXA FILETEJAT AMB FOIE*	36

GUARNICIONES / *GUARNICIONS*

ENSALADA VERDE / *AMANIDA VERDA*	5
PATATAS FRITAS / *PATATES FREGIDES*	5
CHIPS DE LA CASA / *CHIPS DE LA CASA*	5
PARMENTIER DE PATATA / *PARMENTIER DE PATATA*	6

¿ALGUNA INTOLERANCIA?
CONSULTA LA CARTA DE ALÉRGENOS

ALGUNA INTOLERÀNCIA?
CONSULTA LA CARTA D'AL·LERGÒGENS