

## PER COMENÇAR

- Croquetes de trompeta de la mort i boniato ..... 7,50€
- Croquetes de d'ídiazábal i codony..... 7,50€
- Croquetes de pernil de glà..... 7,50€

## FREDS I AMANIDES

- Amanida cremosa de Cabra amb vinagreta de fruits vermells i fruits secs..... 9,95€
- Bol de l'hort ..... 9,60€
- Carpaccio de llagostins amb vinagreta de ceps i festucs..... 12,55€
- Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà..... 12,25€
- Foie micuït amb melmelada de tomàquet i ceba..... 11,90€
- Taula de pernil ibèric ..... 13,80€

## PLATS CALENTS

- Canelons de rostít..... 9,90€
- Làmines de carxofa fregides..... 6,60€
- Tendre d'albergínia i formatge fresc sobre pa d'espècies..... 9,10€
- Assortiment de verdures a la brasa amb salsa romesco..... 9,80€
- Tímbal d'escalivada, amb patata i formatge de cabra..... 9,60€
- Ous estrellats amb pernil ibèric..... 9,95€
- Ous estrellats amb foie..... 11,30€
- Braves a la nostre manera..... 6,50€
- Camembert al forn amb toc de romaní i les seves torradetes..... 9,95€

## PEIX

- Daus de salmó fresc marinat, amb mango..... 15,80€
- Daus de tonyina amb salsa ponzu i alvocat natural..... 15,80€
- Tatakí de tonyina amb pols de festucs, maïonesa de wasabí i sèsam ..... 15,95€
- Suprema de salmó amb verduretes, salsa de soja i mel..... 15,10€
- Calamars a l'andalusa..... 10,65€
- Calamars a la planxa..... 10,65€
- Bacallà confitat amb crema de ceps ..... 12,60€
- Gambes a l'allet..... 10,80€

## CARNS

- Cruixent de peu de porc desossat sobre mil fulls de patata i reducció de Pedro Ximénez.... 11,35€
- Daus de filet de vedella amb foie i poma confitada..... 16,05€
- Tíres de pollastre arrebossat amb nachos i maïonesa de mostassa..... 9,50€
- Entrecot de vedella (450gr aprox) llom alt, maduració en càmera..... 25,00€
- Hamburguesa de vedella amb foie i poma..... 15,25€
- Steak tàrtar tallat amb ganivet..... 16,60€
- Confit d'ànec amb salsa de fruits vermells..... 14,30€
- Magret d'ànec amb confitura de tomàquet i reducció de taronja amb pastís de patata..... 15,25€

## PASTAS

- Cremós d'arrós negre amb sepia..... 10,30€
- Raviolis de carxofa i gamba amb salsa pesto..... 10,70€
- Tallarins negres saltejats amb sepia i gamba..... 11,65€

## POSTRES

Flam d'ou amb nata.....	4,95€
Fondue de fruits natural amb xocolata.....	5,80€
Tiramisú.....	5,30€
Trufes casolanes.....	4,95€
Couland de xocolata i nous amb gelat de vainilla.....	6,95€
Brownie de xocolata i nous ....	5,40€
Crema de iogurt amb crumble de xocolata.....	4,80€
Martin's cheesecake (pastís de formatge).....	6,95€

## GELAT DE...

Iogurt búlgar i gerds.....	5,50€
Sorbet de llimona.....	5,50€
Sorbet de mango.....	5,50€
Xocolata negra de Guajana.....	5,50€
vainilla amb infusió de beïnes.....	5,50€
Gelat de maduixes amb maduixes.....	5,50€
Sorbet de llimona amb mar de cava.....	6,10€

## MENÚ INFANTIL 15,00€

1r plat

Macarrons amb salsa bolonyesa  
Canelons de carn

2n plat

Pollastre a la brasa  
Hamburguesa

Postres:

Iogurt / Flam / Gelat

Beguda: aigua o refresc