

— TAPEOH!!! —

<b>Olives de Kalamata</b> <i>Olivas de Kalamata</i>	(V)	2,95 €
<b>Les nostres patates braves</b> <i>Nuestras patatas bravas</i>	(V)	4,90 €
<b>Bombes de patata, carn, salsa brava i all i oli (3 uts.)</b> <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y "all i oli" (3 uds.)</i>		4,90 €
<b>Croquetes casolanes de pernil (4 uts.)</b> <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		4,90 €
<b>Cruixent de gambes amb salsa tàrtara</b> <i>Crujiente de gambas con salsa tàrtara</i>		7,40 €
<b>Camembert fregit amb salsa de fruits vermells (3 uts.)</b> <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	(V)	6,95 €
<b>Aletes de pollastre cruixents amb salsa de sèsam</b> <i>Alitas de pollo crocantes con salsa de sésamo</i>		6,95 €
<b>Ou ferrat amb patates i xoriço de La Rioja</b> <i>Huevo frito con patatas y chorizo de La Rioja</i>		6,95 €
<b>Pebrots de Padró fregits amb sal maldon</b> <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	(V)	4,90 €
<b>Formatge manxec d'ovella en oli d'oliva</b> <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	(V)	7,90 €
<b>Pernil de gla D.O. Guijuelo tallat a mà (50g)</b> <i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano (50g)</i>		11,60 €
<b>Coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge</b> <i>Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen</i>	(V)	1,70 €

— AMANIDES —

<b>Amanida de verds amb nous, panses, parmesà i vinagreta</b> <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta</i>	(V)	7,20 €
<b>Amanida de formatge de cabra amb tomàquet i pipes</b> <i>Ensalada de queso de cabra con tomate y pipas</i>	(V)	7,80 €
<b>Daus de salmó marinats amb salsa de soja i ponzu</b> <i>Dados de salmón marinados con salsa de soja y ponzu</i>		9,40 €
<b>Tomàquet sec amb bacallà fumat, escarola i maionesa d'olive</b> <i>Tomate seco con bacalao ahumado, escarola y mayonesa de olivas</i>		8,90 €
<b>Ventresca de tonyina en oli d'oliva i tomàquet</b> <i>Ventresca de atún en aceite de oliva y tomate de temporada</i>		8,40 €

— PLATS I PLATILLOS —

<b>Graellada de verdures a la planxa amb salsa romesco</b> <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	(V)	7,70 €
<b>Pop a la gallega amb patata i pebre vermell</b> <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		12,90 €
<b>Calamarçets de platja a la planxa amb all i julivert</b> <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		8,80 €
<b>Secret ibèric de gla "Joselito" Guijuelo</b> <i>Secreto ibérico de bellota "Joselito" Guijuelo</i>		9,90 €
<b>Filet de vedella amb foie d'ànec a la planxa</b> <i>Solomillo de ternera con foie de pato a la plancha</i>		11,90 €
<b>Broquetes de pollastre marinades amb soja i sèsam</b> <i>Brochetas de pollo marinadas con salsa de soja y sésamo</i>		7,80 €
<b>Hamburguesa feta a mà amb foie d'ànec i patates</b> <i>Hamburguesa hecha a mano con foie de pato y patatas</i>		11,90 €
<b>Entrecot de vedella a la planxa amb verduretes (225g)</b> <i>Entrecot de ternera a la plancha con verduritas (225g)</i>		13,90 €
<b>Crema de verdures del dia</b> <i>Crema de verduras del día</i>	(V)	5,90 €

— POSTRES —

<b>El nostre coulant de xocolata amb oli d'oliva i sal . 5,25 €</b> <i>Nuestro coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>
<b>Tatín de poma . 4,95 €</b> <i>Tatín de manzana</i>
<b>Crema catalana . 4,45 €</b> <i>Crema Catalana</i>
<b>Crep amb crema i xocolata . 3,95 €</b> <i>Crep con crema y chocolate</i>

— MENÚ DEGUSTACIÓ —  
**21,90 € PER PERSONA**

MÍNIM 2 PERSONES  
*Tapes a compartir*

**Ventresca de tonyina en oli d'oliva amb tomàquet de temporada**  
*Ventresca de atún en aceite de oliva con tomate de temporada*

**Pernil de gla D.O. Guijuelo tallat a mà**  
*Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano*

**Pebrots de Padró fregits amb sal maldon**  
*Pimientos de Padrón fritos con sal maldon*

**Les nostres patates braves**  
*Nuestras patatas bravas*

**Cruixent de gambes amb salsa tàrtara**  
*Crujiente de gambas con salsa tàrtara*

**Secret ibèric de gla "Joselito" Guijuelo**  
*Secreto ibérico de bellota "Joselito" Guijuelo*

•••••

**Mínim dues persones i tapes a compartir**  
*El menú es mínimo para dos personas y las tapas son a compartir*

•••••

**PER ACOMPANYAR AQUEST MENÚ**  
**ELS RECOMANEM:**

<b>SALTIMBANQUI, Verdejo (D.O. Rueda) Blanc</b>	<b>14,90 €</b>
<b>MÁS QUE DOS, Albariño (D.O. Rías Baixas) Blanc</b>	<b>19,60 €</b>
<b>AZPILICUETA, Tempranillo (D.O. Rioja) Negre</b>	<b>15,30 €</b>
<b>ABADÍA S. QUIRCE (D.O. Ribera del Duero) Negre</b>	<b>16,60 €</b>
<b>SANGRIA DE VI NEGRE / CAVA</b>	<b>16,70 €</b>

(V) Plats vegetarians