

## TAPES / TAPAS

**\*PERNIL IBÈRIC DE GLA / JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA /  
IBERIAN ACORN-FED CURED HAM** 12,50€

Acompanyat de coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva  
Acompañado de coca de pan con tomate y aceite de oliva  
Served with catalan flat bread spread with tomato and olive oil

**\*SARDINES / SARDINAS / SARDINES** 9,00€

Coca de sardines marinades del Mediterrani i Kalix  
Coca de sardinas marinadas del mediterráneo y Kalix  
Catalan flat bread with marinated Mediterranean sardines and kalix

**\*FOIE** 13,50€

A la cendra amb pomes petites al forn i reducció de Pedro Ximénez  
A la ceniza con mini manzanas asadas y reducción de Pedro Ximénez  
Marinated foie with a slightly smoky flavour, mini roasted apples and  
sweet Pedro Ximénez reduction

**\*ESCALIBADA / ESCALIBADA** 10,50€

Terrina d'escalibada, formatge de cabra gratinat i oli al carbó  
Terrina de "escalibada", queso de cabra gratinado y aceite de carbón  
Escalivada (roasted aubergine and red pepper) terrine with goat  
cheese au gratin and charcoal oil

**POP / PULPO / OCTOPUS** 11,50€

Pop "o feira", patates a l'all i pimentó de la Vera  
Pulpo "o feria", patatas al ajo y pimentón de la Vera  
Galician octopus and potatoes seasoned with garlic and Vera paprika

**\*PATATES BRAVES / PATATAS BRAVAS** 7,00€

Confitades a la farigola i salsa de romesco picant  
Confitadas al tomillo y salsa de romesco picante  
Confited fried potatoes with thyme and spicy romesco sauce

**OUS / HUEVOS / EGGS** 9,00€

Amb sorpresa de bacallà al "ajuarriero" i crema de pollastre a la  
catalana  
Con sorpresa de bacalao al ajoarriero y crema de pollo a la catalana  
Whith surprise of cod and catalan-style chicken cream

**\*ESPÀRRECS / ESPARRAGOS / ASPARAGUS** 12,00€

Amb filet al gingebre i al seu suc  
Con solomillo al jengibre y su jugo  
With tenderloin in ginger and pan drippings

**XAI / CORDERO / LAMB** 9,00€

Confitat i cigrons a l'antiga  
Confitado y garbanzos a la antigua  
Confited lamb and traditional-style sautéed chickpeas

**\*MENÚ DEGUSTACIÓ / MENÚ DEGUSTACIÓN /  
TASTING MENU** 32.50€

Tasti una selecció de les nostres tapes servides individualment i  
acompanyats d'unes postres  
Pruebe una selección de nuestras tapas servidas individualmente y  
acompañadas de un postre  
Taste a selection of our tapas served individually, accompanied with a  
dessert

## AMANIDES / ENSALADAS / SALADS

- CÈSAR / CESAR / CAESAR** 9,50€  
Amb pollastre a la farigola  
Con pollo al tomillo  
Caesar salad with chicken and thyme
- FULLES VERDES / HOJAS VERDES / GREEN LEAVES** 8,00€  
Amb verduretes saltades i vinagreta de tartuf  
Con salteado de verduritas y vinagreta de tartufo  
Green leaves with sautéed baby vegetables and truffle dressing
- MOZZARELLA** 8,50€  
Acompanyada amb tomàquet i frisse fina amb oli d'alfàbrega  
Acompañada de tomate y frisse fina con aceite de albahaca  
Accompanied with tomato and fine frisse with basil oil

## CREMES I CONSOMES / CREMAS Y CONSOMÉS / CREAM SOUPS AND CONSOMMÉS

- CREMA DE CEPES / CREMA DE CEPES / MUSHROOMS CREAM** 10,50€  
Amb saltat de ceps, rossinyols, trompetes de la mort i botifarra del perol  
Con ceps, rosinyols, trompetas de la muerte y butifarra del Perol  
Cream of porcini mushroom soup with chanterelles, black trumpets and botifarra de perol sausage
- CONSOME / CONSOMÉ / CONSOMMÉ** 9,00€  
D'au amb crostons i ou escumat  
De ave con crostones y huevo poché  
Poultry Consommé
- PORROS / PUERROS / LEEK** 12,50€  
Crema de porros, mascarpone i vieires al forn  
Crema ligera de puerros, mascarpone y vieiras asadas  
Light cream of leek soup with mascarpone and roasted scallops

## PASTES I ARROSSOS / PASTAS Y ARROCES / PASTA AND RICE

- YAKISOBA** 9,00€  
Fideus japonesos amb wok de pebrots, alls tendres i llagostins  
Fideos japoneses con wok de pimientos, ajos tiernos y langostinos  
Wheat vermicelli with wok of peppers, garlic shoots and king prawns
- PENNE RIGATTONI** 9,00€  
Amb la salsa a la seva elecció (napolitana, pesto, formatge, carbonara o bolonyesa)  
Con la salsa a su elección (napolitana, pesto, queso, carbonara o boloñesa)  
With sauce of your choice (napolitana, pesto, cheese, carbonara or bolognesa)
- RISOTTO** 10,50€  
De ceps, verduretes i cruixent d'arròs  
De setas, verduritas y crujiente de arroz  
Wild mushroom risotto with baby vegetables and rice crisp

## PEIXOS / PESCADOS / FISH

### **BACALLA / BACALAO / COD** 25,50€

Llom de bacallà trufat i guisat de platja Sa Caleta  
Lomo de bacalao trufado y guiso de playa Sa Caleta  
Truffled cod tenderloin with Sa Caleta beach stew

### **LLOBARRO / LUBINA / SEA BASS** 24,50€

Amb ceps, ceba i suc de pernil ibèric  
Con ceps encebollados y jugo de jamón ibérico  
Sea bass with porcini mushrooms sautéed with onions and Iberian cured ham sauce

### **SAN PERE / SAN PEDRO / JOHN DORIAN** 22,50€

Al forn amb salsa de cloïsses i oli de salvia  
Al horno con salsa de almejas y aceite de salvia  
Oven-roasted John Dorian with clam sauce and sage oil

## CARNS / CARNES / MEAT

### **FILET DE BOU / SOLOMILLO DE TERNERA /VEAL SIRLOIN** 20,50€

Acompanyat de patata al caliu, cansalada i salsa de raïm Malbec  
Acompañado de patata al caliu, panceta y jugo de uva Malbec  
Accompanied with potato al caliu, (roasted potato) Catalan salted meat and Malbec grape sauce.

### **POLLASTRE "COQUELETTE" / POLLO "COQUELETTE" / "COQUELETTE" CHICKEN** 18,50€

Pastanaga, fonoll i gambot  
Zanahoria, hinojo y carabinero  
Carrot, fennel and large red prawn

### **HAMBURGUESA DE VEDELLA / HAMBURGUESA DE TERNERA / VEAL HAMBURGER** 14,00€

Amb festucs, "cap i pota" i patates Pont Neuf confitades  
Con pistachos, "cap i pota" y patatas Pont Neuf confitadas  
With pistachios, "cap i pota" (Catalan head and hock casserole) and confited Pont Neuf potatoes

## POSTRES / DESSERTS

### **FRUTA AROMATITZADA/ FRUTA AROMATIZADA / SPICED FRUIT** 7,00€

Amb licors suaus  
Con sutileza de licores  
Subtly flavoured with liqueurs

### **XOCOLATA / CHOCOLATE** 8,00€

Coulant de xocolata  
Coulant de chocolate  
Chocolate coulant

### **PASTIS DE FORMATGE / TARTA DE QUESO / CHEESE CAKE** 7,00€

A l'antiga amb galleta d'ametlla  
A la antigua con galleta de almendra  
Traditional-style cheesecake with almond biscuit

### **VAINILLA / VANILLA** 7,00€

Amb interior de toffe, fruits vermells i biscuit de sacher torte  
Con interior de toffe, frutos rojos y biscuit de sacher torte  
Vanilla with toffee centre, red fruits and Sacher torte biscuit

### **IRLANDES INVERTIT / IRLANDÉS INVERTIDO / UPSIDE-DOWN IRSH COFFEE** 8,00€

Amb almívar de whisky, xocolata i merenga de cafè  
Con almíbar de whisky, chocolate y merengue de café  
With whisky syrup, chocolate and coffee meringue