

PER A COMPARTIR... O NO



Tomàquet estil steak	10€
Amanida de tardor	13€
Coca de porro amb mató de can Xicoy i romesco d'ametlles	4,5€
Russa al moment	12€
Carxofes a la brasa amb sobrasada, puré de nyàmera i rovell curat	16€
Bolets de temporada saltejats amb cansalada i rovell	18€
Tonyina vermella marinada amb salsa ponzu, ous de truita i praliné de sèsam negre	21€
Pernil de gla 100%	22€
Anxoves del Cantàbric "00" (4 u.)	15€
Calamar de platja a l'andalusa amb maionesa de la seva tinta	16€
Bunyols de bacallà amb la seva brandada (6 u.)	12€
Seitons adobats amb maionesa cítrica	14€
Croqueta de pollastre rostit amb trompetes	3€
Ostra Poget al natural	4,5€
Ostra Poget al estil oriental	5,5€
Ostra Poget amb Bloody Mary	6€

ELS ARROSSOS

Gamba vermella amb sípia i refregit d'all	26€
Bacallà, carxofes i allioli d'all rostit	22€
Mar i muntanya d'escamarlanets	25€
Cua de vedella, pebrot vermell i oli d'aromàtics	21€
Mitjana de vedella	36€

Coca de Folgueroles amb tomàquet 4 €

Pa rústic de Triticum 4 €

ELS CLÀSSICS



Steak tartar	21€
Canelons de pularda i foie	18€
Cua de vedella amb patates i bolets	20€
Rigattonis farcits de dos carns amb foie i escuma de parmesà	19€
Bacallà a la brasa amb salsa verda i rovell curat	20€
Tataki de tonyina amb salsa de fricandó	20€
Filet de vedella madurat amb salsa de blat de moro i suc de rostit	28€
Espatlla de xai xisqueta amb cremós de pastanaga i vinagreta de pinyons	21€
Mitjana de vedella amb patates i pebrots	72€/kg

DE LA LLOTJA (S/M)

Consulta al nostre personal de sala sobre els productes procedents de les llotges d'Arenys, Roses i Galícia. Ens arriben a diari!

LES POSTRES

Pastís de formatge	7€
Milfulls de merenga i fruita de la passió	7,5€
Flam cremós amb chantilly de vainilla	6€
Tiramisú	7€
Cruixent de poma amb ganache de xocolata i gelat de vainilla	8,5€