

DEGUSTACIÓ DE XARCUTERIA

Encenalls d'espalla ibèrica de gla D.O. Huelva
Virutas de paleta Ibèrica de bellota D.O. Huelva
(1/2 Rac.) 12,20€ · (1 Rac.) 22€

Canya fina de llom Ibèric de gla D.O. Huelva
Caña fina de lomo Ibèric de bellota D.O. Huelva
(1/2 Rac.) 9€ · (1 Rac.) 16,50€

Llegítima llonganissa "Casa Sendra" de Vic
Legítimo salchichón "Casa Sendra" de Vic
(1/2 Rac.) 8,60€ · (1 Rac.) 15,50€

Salmó fumat de Noruega (pa negra, crema agra...)
Salmón ahumado de Noruega (pan negro, crema agría...)
(1/2 Rac.) 8€ · (1 Rac.) 14,50€

Mortadel·la de Bolònia (Itàlia)
Mortadela de Bolonia (Italia)
(1/2 Rac.) 5€ · (1 Rac.) 8€

Foie-Gras d'ànec Moulart "Mi Cuit"
Foie-Gras de pato Moulart "Mi Cuit"
(1 Rac.) 22,20€

Degustació de Patés (4 tipus) De fines herbes, d'ànec, al pebre, etc...
Degustación de Patés (4 tipos) A las finas hierbas, de pato, con
pimienta, etc...
(1/2 Rac.) 7,80€ · (1 Rac.) 14€

Degustació de formatges nacionals i d'importació
Degustación de quesos nacionales y de importación
(1/2 Rac.) 10,50€ · (1 Rac.) 19,50€

Degustació d'embotits Ibèrics i de Catalunya
Degustación de embutidos ibéricos y catalanes
(1/2 Rac.) 9,70€ · (1 Rac.) 17,50€

Llesquetes de sobrassada picant de Porreres (Mallorca)
Montadito de sobrasada picante de Porreres (Mallorca)
(1/2 Rac.) 5€ · (1 Rac.) 9€

"Carpaccio" de pernil d'ànec, tomàquet i formatge parmessà
"Carpaccio" de jamón de pato, tomate i queso parmesano
(1/2 Rac.) 7,75€ · (1 Rac.) 14€

Coca del Maresme de "Ca l'Artés" (Alella) amb tomàquet i oli verge
d'oliva
Pan de coca de "Ca l'Artés" (Alella) con tomate y aceite de oliva
virgen
(1/2 Rac.) 1,75€ · (1 Rac.) 3,20€

CAVIAR D'ESTURIÓ, SALMÓ I TRUITA DE RIU

Fresh Caviar Esturió "Asetra"
Fresh Caviar Esturió "Asetra"
50 gr. 99 €

Fresh Caviar Esturió "Beluga"
Fresh Caviar Esturió "Beluga"
50 gr. 165 €

Caviar fresc de salmó
Caviar fresco de salmón
50 gr. 16 €

Caviar fresc de truita de riu
Caviar fresco de trucha
50 gr. 16 €

PICA PICA

Bunyol de bacallà
Buñuelo de bacalao
1,80€ Unitat

Croqueta de pernil ibèric
Croqueta de jamón ibérico
1,50€ Unitat

Croqueta de la carn d'olla
Croqueta de rustido
1,50€ Unitat

"Tèmpura" de verdures amb llagostins i soia
"Tempura" de verduras con langostinos y salsa de soja
(1/2 Rac.) 5,50€ · (1 Rac.) 9,75€

Fritada de peixets i calamar
Fritura de pescaditos y rabas
(1/2 Rac.) 5,85€ · (1 Rac.) 10,60€

Anelles de calamar cruixents
Aros de calamar crujientes
(1/2 Rac.) 7,20€ · (1 Rac.) 13€

Musclos al vapor, al vi blanc o marinera
Mejillones al vapor, al vino blanco o marinera
(1/2 Rac.) 4,90€ · (1 Rac.) 8,90€

"Montadito" de foie-gras d'ànec a la planxa
"Montadito" de foie-gras de pato a la plancha
5,50€ Unitat

"Montadito" de bacallà i pebrot de Padrón
"Montadito" de bacalao y pimiento de Padrón
4,20€ Unitat

ARROSSOS I FIDEUÀ

Paella marinera
Paella Marinera
(1 Rac.) 17,50€

Arròs a banda amb cloïsses i all i oli suau
Arroz a banda con almejas y "all i oli" suave
(1 Rac.) 15€

Arròs negre amb sípia i cloïsses
Arroz negro con sepia y almejas
(1 Rac.) 17,50€

Fideuà de bacallà i verdures de temporada
Fideuá de bacalao y verduras de temporada
(1 Rac. 17,50€)

LA NOSTRA CUINA DE SEMPRES

Ous trencats amb patates i encenalls d'espalla Ibèrica de gla D.O.
Huelva
Huevos estrellados y virutas de paleta Ibèrica de bellota D.O. Huelva
(1/2 Rac.) 7€ · (1 Rac.) 12€

Caneló de peix, lluç, gambes i verdures
Canelón de pescado, merluza, gambas y verduras
(1/2 Rac.) 6,90€ · (1 Rac.) 12,50€

Canelons tradicionals trufats (3 peces)
Canelones tradicionales trufados (3 unidades)
(1 Rac.) 10€

Sopa de peix a l'estil "boullabaisse"
Sopa de pescado estilo "boullabaisse"
(Tastet) 6,90€ · (1 Rac.) 12,50€

Botifarra d'Alella esparracada al vi negre i bolets de temporada
Butifarra de Alella "rota" al vino tinto y setas de temporada
(1/2 Rac.) 5,75€ · (1 Rac.) 10,20€

Hamburguesa de bou a la planxa 0,250 gr.
Hamburguesa de buey a la parrilla 0,250 gr.
(1/2 Rac.) 6,50€ · (1 Rac.) 11€

Peus de porc desossats amb pernil, mongetes del ganxet i "paprika"
Pies de cerdo deshuesados, con jamón, judías del "ganxet" y "paprika"
(1 Rac.) 10,50€

Filet de vedella dels Pirineus a la planxa, salsa Foie, Pebre o Roquefort
Solomillo ternera de los Pirineos parrilla, salsa foie, pimienta o Roquefort
(1/2 Rac.) 15€ · (1 Rac.) 24,50€

PEIXOS I BACALLÀ

"Tataki" de tonyina vermella amb sèsam
"Tataki" de atún rojo con sésamo
(1/2 Rac.) 12€ · (1 Rac.) 21,90€

Salmó fresc, "brick" cruixent i crema lleugera de Gorgonzola
Salmón fresco, "brick" crujiente y crema ligera de Gorgonzola
(1/2 Rac.) 6,80€ · (1 Rac.) 11,60€

Suquet de rap amb patates i cloïsses
"Suquet" de rape con patatas y almejas
(1/2 Rac.) 13,50€ · (1 Rac.) 23,60€

Sarsuela de lluç, rap, calamar, cloïsses i musclos
Zarzuela de merluza, rape, calamar, almejas y mejillones
(1 Rac.) 23€

Llom de bacallà gratinat amb "mousselina" d'alls tendres i tomàquet
confitat
Lomo de bacalao gratinado con "mousselina" de ajos tiernos y tomate
confitado
(1/2 Rac.) 13,50€ · (1 Rac.) 24€

Llom de bacallà confitat amb salsa cremosa de tòfona blanca
Lomo de bacalao confitado con jugo cremoso de trufa blanca
(1/2 Rac.) 14€ · (1 Rac.) 25€

Llom de bacallà amb prunes, orellanes i pinyons amb salsa agredolça
Lomo de bacalao con ciruelas, orejones y piñones con salsa agredulce
(1/2 Rac.) 13,50€ · (1 Rac.) 24€

Tot el nostre peix pot ser a la planxa o al vapor, si ho prefereix. Indiquins-ho.
[IVA INCLÓS] 5% INCREMENT TERRASSA