

*!!! Preus amb IVA inclòs !!!*

### **PER PICAR**

*Pernil ibèric (espatlla) de gla... 17,50€... 13,15€\**

*Coca artesana amb tomàquet... 2,75€*

*Encenalls de 'foie' d'ànec curat en sal marina... 17,90€... 13,45€\**

*Anxoves de L' Escala "El Xillu" amb oli d'oliva verge... 1,30€ (unitat)*

*Croquetes casolanes de pernil ibèric... 1,60€ (unitat)*

*Bunyols de bacallà casolans... 8,85€... 6,65€\**

*Escopinyes al vapor... 11,90€*

*Calamars a l'andalusa... 10,00... 7,50€\**

### **ENTRANTS FREDS**

*Amanida de mongetes tendres amb gules, i salmó marinat  
i vinagreta de pinyons... 9,35€... 6,55€\**

*Amanida de llagostins amb poma, verduretes i bolets confitats... 10,25€*

*Raviolis de pasta wanton farcits de formatge fresc, codony i mango  
sobre llit de rúcula... 9,10€*

*Mil fulles de bacallà fumat amb escalivada... 9,10€*

*Tartar de tonyina amb guacamole, tomàquet i oli de soja... 10,50€*

*Carpaccio de filet de bou amb "rúcula", codony i vinagreta  
de mostassa a l'antiga... 12,50€... 9,40€\**

### **ENTRANTS TEBIS I CALENTS**

*Sopa de peix amb marisc i arròs... 9,25€*

*Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel.. 10,50€.*

*Tempura de verduretes amb llagostins i salsa romesco... 9,90€... 6,95€\**

*Mongetes de santa pau amb sípia i careta de porc... 9,90€... 6,95€\**

*Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra i cansalada... 8,50€*

*Remenat de gambes i alls tendres... 8,00€*

*Ous ferrats Trapío (trinxats amb patates palla i gambes amb alls)... 10,30€... 7,75€\**

*\*PODEM SERVIR-LI "racions més petites" D'ALGUNS PLATS.*

## ARROSSOS I PASTES

*Arròs caldos amb llamantol (mínim 2 pax, 20')... 16,00€ p.p*

*Tallarines amb gambes a la crema de pesto... 8,90€*

*Raviolis farcits de 'foie' d'ànec amb salsa de xampinyons  
i oli de tòfona... 12,65€... 9,50€\**

*Canelons de txangurro amb lleugera beixamel de garotes de mar... 12,90€*

*Lasanya de verduretes i gambes amb formatge parmesà... 12,10€.*

## PEIXOS

*Tataki de tonyina amb guacamole i melmelada de tomàquet adornat  
amb "chimichurri" de mango... 18,50€*

*Tronc de lluç a la donostiarra... 17,50€... 12,25€\**

*Calamarsets saltats amb ceba confitada i faves "baby"... 14,50€*

*Llagostins amb suau salsa de curry i arròs basmati amb verduretes..17,60... 12,35€\**

*Llom de bacallà a la llauna amb puré de mongetes i cruixent de pernil ibèric... 17,90€*

*Llenguado a la planxa amb verduretes... 19,95€*

*Suprema de llobarro amb puré de pastanagues, samfaina de tomàquet i carbassó  
i oli d'alfàbrega... 19,95€*

*ALGUNS PEIXOS PODEN FER-SE A LA PLANXA*

## CARNIS

*Costellam de xai a la graella amb "chimichurri" i puré de patata  
amb oli de romani... 19,95€*

*Mil fulles de botifarra de bolets i patates confitades, gratinat  
amb all i oli suau... 12,75€*

*Mini hamburgueses de filet -tres estils- amb patates fregides... 15,95€... 12,00€\**

*Filet de bou amb salsa al porto... 19,90€... 13,95€\**

*Entrecot de bou a la graella amb salsa de múrgules (apart)... 17,90€... 13,45€\**

*Cua de bou estofada amb verduretes i xampinyons... 15,75€*

*ALGUNES CARNIS PODEN FER-SE A LA GRAELLA*

*Pa... 2,00€*

*!!! IVA inclòs !!!*

*SI QUELCOM NO ÉS DEL SEU GRAT FACIN'S-HO SABER. GRÀCIES  
El nostre xef de cuina: FRANCISCO ALGARRADA*