

LOS BIQUINIS

- o El biquini de queso de pasta blanda y trufa4,80 €
- o El biquini de queso azul ceretano e higos5,20 €
- o El biquini de queso de leche cruda de vaca y cabeza de lomo curado.....5,20 €

PARA TAPEAR

- o Las bravas que pican4,90 €
- o Las bravas que no pican4,90 €
- o La croqueta de carne asada (unidad)..... 1,60 €
- o Los raviolis de gamba roja con boletus confitados y vinagreta de piñones y pistachos ...9,90 €
- o El pulpo con crema de patata, pimentón dulce y panceta crujiente 10,70 €
- o El tartar de berenjena con sardina ahumada y romesco verde.....8,90 €
- o Los espárragos “cojonudos” con brandada de bacalao, velouté de trufa y queso de oveja 11,90 €
- o Los calçots rebozados con los dos romescos8,60 €
- o Los huevos con verduritas y queso de La Xiquella.....8,60 €
- o La coca de alcachofas, foie micuit y trufa melanosporum (2 unidades) 14,80 €
- o Las anchoas de L'Escala con aceite de oliva virgen extra.....8,50 €

LAS TABLAS

- o La tabla de quesos de pastor catalanes.....9,70 €
- o La tabla de jamón ibérico9,70 €

LAS ENSALADAS Y LAS SOPAS

- o La sopa del día..... 5,60 €
- o La ensalada de alcachofas, anchoas, piparra y queso de oveja 9,90 €
- o El aguacate, el cremoso de calabaza y boniato con queso cremoso de cabra y vinagreta de granadas..... 8,90 €

LOS GUIRADITOS

- o El tataki de atún con salsa agridulce..... 11,30 €
- o El bacalao confitado con cremoso de coliflor y olivada negra 13,90 €
- o La sepia a la bruta con alcachofas..... 12,80 €
- o Las alitas de pollo confitadas con salsa de gambas rojas..... 8,90 €
- o El confit de pato con salsa de frutos rojos..... 13,90 €
- o Las judías cremosas con meloso de ternera y escabeche de vino tinto 12,50 €
- o El abondigón de ciervo con salsa bourbon..... 11,80 €
- o El canelón de carne asada y foie con trufa melanosporum..... 17,60 €
- o El costillar de cerdo Duroc a baja temperatura con salsa de soja y miel y berenjena 12,20 €
- o Los pies de cerdo deshuesados con trompetas de la muerte 12,80 €