

Sopes i Cremes

| | |
|-------------------|----|
| Sopa de ceba | 10 |
| Crema de verdures | 10 |

Amanides

| | |
|---------------------------------|----|
| Xató de Vilanova | 13 |
| Burrata, tomàquets i alfàbrega | 12 |
| Tèbia de formatge de cabra | 12 |
| Ceviche de llagostins | 13 |
| Amanida de tomàquet amb bonítol | 12 |

Carpaccios

| | |
|--------------------------------|----|
| Carpaccio de carbassó | 11 |
| Carpaccio de vedella i parmesà | 13 |
| Carpaccio de gambes | 16 |

Pasta

Pasta farcida*

| | |
|---|----|
| Spaghetti <i>aglioglio</i> amb llagostins | 15 |
| Gnoccis de patata amb tòfona | 15 |
| Raviolis d'espínacs <i>al pesto vermell</i> | 15 |

Per començar...

| | |
|---|------------|
| " <i>Sevillanos</i> " | 11 |
| Anxoves del Cantàbric | 12 |
| Les nostres braves | 9 |
| Croquetes de peix | 12 |
| Croquetes de rostit | 12 |
| Musclos al vapor | 10 |
| Tellerines | 12 |
| Gambes a l'allet | 14 |
| Verdures en tempura | 11 |
| <i>Fingers</i> de pollastre & maionesa de curri | 11 |
| Brotxeta de calamar i gambes | 12 |
| Pernil Ibèric | 17 |
| Bloc de foie mi-cuit | 15 |
| 6 Ostres <i>Spéciale</i> de Claire nº 3 | 18 |
| Ostra <i>Spéciale</i> de Claire nº 3 | 3,50€/unit |

Peix & Grill

*Per 2 persones / Preu per persona

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Tàrtar de salmó i alvocat | 15 |
| Pop al grill | 18 |
| Tataki de tonyina | 16 |
| Salmó & espàrrecs verds | 16 |
| Turbot amb bitxo | 21 |
| Llobarro a l'Orio *(1Kg aprox) | 23/x pers |
| Llamàntol al grill | 31 |
| Llenguado | 21 |

Carn & Grill

| | |
|--|----|
| Xai cuinat a baixa temperatura | 18 |
| Hamburguesa 100% vedella | 15 |
| Steak Tartar | 17 |
| Secret Ibèric amb samfaina | 16 |
| Filet de vedella de Girona | 21 |
| <i>Txuletón</i> de vedella de 600 grs madurat 30 dies | 24 |

Arrossos

*Per 2 persones / Preu per persona

| | |
|----------------------------------|----|
| Risotto de bolets | 16 |
| Fideuada* | 16 |
| Arròs de verdures* | 17 |
| Paella marinera * | 19 |
| Paella del "senyoret"* | 20 |
| Paella de bacallà * | 20 |
| Arròs negre amb calamars* | 20 |
| Arròs de secret ibèric i bolets* | 19 |
| Paella de llamàntol* | 24 |
| Arròs caldós de llamàntol* | 24 |

Pizzas (30 cm Ø)

| | |
|--|----|
| MARGARITA – Mozzarella & tomàquet | 12 |
| BUFALA – Mozzarella & alfàbrega | 14 |
| REINA – Pernil dolç & xampinyons | 13 |
| TONO – Tonyina, ceba & tàperes | 14 |
| CHORIZO – Xoriço & ou | 14 |
| FORMATGES – 4 Formatges | 15 |
| BARBACOA – Carn picada, bacó | 16 |
| VEGETARIANA – Verdures al forn & cabra | 14 |
| BUTIFARRA – Botifarra, gorgonzola & ceba | 17 |
| DIÁBOLA – Gorgonzola, bacó, xoriço... | 17 |
| FRUTTI DI MARE – Gambes, calamar... | 17 |
| CAPRICCIO - Pernil Ibèric, ruca, parmesà.. | 17 |
| TÒFONA – Tòfona, búfala, xampis i espàrr. | 17 |

Les postres

| | |
|----------------------------|---|
| Tatin de poma | 6 |
| Carrot cake | 6 |
| Tiramisú | 7 |
| Pastis d' Oreo | 7 |
| <i>Couland</i> de xocolata | 7 |
| Sorbet de llimona | 4 |
| Cafè Irlandès "3 colors" | 8 |
| Carpaccio de pinya | 4 |

Pa 1,50 €

Pa de coca amb tomàquet 4,50€

Té a la seva disposició el llistat
d'al·lèrgens dels plats de carta

Envàs per endur 0,75 €/unit
Salsa extra 1,5 €/unit