




Sopes i Cremes

Sopa de ceba 	11
Crema de verdures 	11



Amanides

Xató de Vilanova	14
Burrata, tomàquets i alfàbrega 	13
Tèbia de formatge de cabra 	13
Ceviche de llagostins	14
Amanida de tomàquet amb bonítol	13



Carpaccios

Carpaccio d'albergínia 	12
amb pesto, tomàquet i parmesà	
Carpaccio de vedella i parmesà	14
Carpaccio de gambes	17

Pasta

Spaghetti <i>aglioglio</i> amb llagostins	16
Gnoccis de patata amb tòfona 	16
Raviolis d'espínacs <i>al pesto vermell</i> 	16

Per començar...

<i>Sevillanos</i>	12
Anxoves del Cantàbric	13
Les nostres braves 	10
Croquetes de peix	13
Croquetes de rostit	13
Musclos al vapor	11
Tellerines de platja	13
Gambes a l'allet	15
Verdures en tempura 	12
<i>Fingers</i> de pollastre & maionesa de curri	12
Brotxeta de calamar i gambes	13
Pernil Ibèric	19
Bloc de foie mi-cuit	18
6 Ostres <i>Spéciale</i> de Claire nº 3	20
Ostra <i>Spéciale</i> de Claire nº 3	4€/unit

Peix & Grill



Tàrtar de salmó i alvocat	16
Pop al grill	20
Tataki de tonyina	18
Salmó & espàrrecs verds	18
Turbot amb bitxo	23
Llobarro a l'Orío (per a 2 persones)	52
Llamàntol al grill	31
Llenguado	23

Carn & Grill

Xai cuinat a baixa temperatura	20
Hamburguesa 100% vedella	16
Steak Tartar	18
Secret Ibèric amb samfaina	17
Filet de vedella de Girona	23
<i>Txuletón</i> de vedella madurat 30 dies	24

Arrossos

Mínim per a 2 / Preu per persona

Risotto de bolets 	17
Fideuada	17
Arròs de verdures 	18
Paella marinera	21
Paella del "senyoret"	22
Paella de bacallà	22
Arròs negre amb calamars	22
Arròs de secret ibèric i bolets	21
Paella de llamàntol	26
Arròs caldós de llamàntol	26

Pizzes (30 cm Ø)

MARGARITA – Mozzarella & tomàquet 	13
BUFALA – Mozzarella & alfàbrega 	15
CABRALE – Formatge de cabra i mel 	14
REINA – Pernil dolç & xampinyons	14
TONO – Tonyina, ceba & tàperes	15
CALABRESE – Xoriço	15
FORMATGES – 4 Formatges 	16
BARBACOA – Carn picada, bacó	17
VEGETARIANA – Verdures al forn 	15
BUTIFARRA – Botifarra, gorgonzola & ceba	18
DIÁBOLA – Gorgonzola, bacó, xoriço...	18
FRUTTI DI MARE – Gambes, calamar...	18
CAPRICCIO - Pernil Ibèric, ruca & parmesà	18

Les postres

Tatin de poma	6
Pastís de formatge Idiazabal	6
Tiramisú	7
Pastis d' Oreo	7
<i>Coulant</i> de xocolata	7
Sorbet de llimona	4
Cafè Irlandès "3 colors"	8
Trufes de xocolata	6

Pa 2,50 €

Pa de coca amb tomàquet 4,50€

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

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

IVA INCLÒS