

Entrants i tapeo

Anxoves de la Escala "El Xillu" triple o 1,8e/filet
Amanida burrata amb rúcula i cherrys confitats 12,5e
Carpaccio de gambes amb foie micuít 16,5e
Tàrtar de tomàquet de pagès amb alvocat 12e
Pa de coca d'olí verge torrat amb tomàquet 2,5e

Croquetes de pernil ibèric 2e
Croquetes de xipiró en tinta negra i all i oli 2e
Mílfulles de patates braves de L'Olla 7,5e
Patates cruixents amb maionesa de tòfona 7e
Bunyols de formatge idiazabal i nou torrada 9,5e
Pínxos de llagostins amb maionesa de wasabi 15,5e
Calamars de platja a l'andalusa 16e
Musclos en tempura a la marinera 10e
Peixet sonso a l'andalusa 14e

Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó" amb alvocat 21,5e
Escopinya gallega "king" saltejada 18e
Pop a la gallega de L'Olla 21e
Coca de foie micuít caramel·litzat 15e
Ou poche amb "morçilla" d'arròs i poma
sobre parmentier de patata trufada 15e
Cargols en salseta picantons 16,5e

Fer-nos saber si teniu alguna al·lèrgia o
intolerància, gràcies

Arrossos

Arròs negre amb llagostí i all i oli 18e
Arròs melós a la marinera 18e
Rísotto de ceps amb cruixent d'emmental 18e

Carns

Entrecot de vedella amb maduració (350g) 27,5e
Ploma de porc ibèric amb llit de patata panadera 19e
Peus de porc desossats amb formatge trufat 17,5e
Espatlleta desossada de xai de llet a B.T. 21,5e
Espatlleta de cabrít de llet ecològic cuinada a B.T. 33e
Cabrít de llet ecològic a la milanesa 16,5e
Caneló XL de pasta fresca farcit de galta
de porc desossada 16e

Peixos

"Callos" de bacallà amb cigrons i xoriço picantets 19,5e
Bacallà confitat gratinat a la mussolina d'all 18,5e
Llobarro a l'esquena amb donostiarra (500/600g) 20e
Turbot al forn sobre cuscús
de fines herbes i oli de pimentó 21e

