

Entrants i tapeo

Anxoves de la Escala "El Xillu" triple o 2e/filet
Amanida burrata amb rúcula i cherrys confitats 12,5e
Carpaccio de gambes amb foie micuít 16,5e
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 15,5e
Ou cruixent amb ibèric 12,5e
Musclos a la marinera de l'Olla 10e

Cors de carxofa de pagès amb encenalls d'ibèric 12,5e
Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó" amb alvocat 21,5e
Pop a la gallega de L'Olla 21e
Coca de foie micuít caramel·litzat 15e
Cargols en salseta picantons 16,5e
Ou poche amb encenalls cruixents d'ibèric i carxofes
sobre parmentier de patata trufada 15e

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
Magret d'ànec amb teriyaki i chutney de pinya 17e
Espatlleta de cabrít de llet ecològic al forn 30e
Cabrít de llet ecològic a la milanesa 17e
Caneló de "codillo" confitat amb beixamel
de formatge idiazabal 16e

Peixos

"Callos" de bacallà amb cigrons i xoriço picantets 19,5e
Bacallà confitat gratinat a la mussolina d'all 18e
Peix del dia segons mercat

