

Entrants i tapeo

Anxoves de la Escala "El Xillu" triple o 1,9e/filet
Amanida burrata amb rúcula i cherrys confitats 12,5e
Carpaccio de gambes amb foie micuít 16,5e
Carpaccio de tomàquet cor de bou de pagès amb
ventresca de tonyina 12,5e
Pa de coca d'oli verge torrat amb tomàquet 2,5e

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

Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó" amb alvocat 22,5e
Escopinya gallega XL saltejada 18,5e
Pop a la gallega de L'Olla 22e
Ou poche amb rovellons i encenalls d'ibèric
sobre parmentier de patata trufada 14,5e
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 18,5e
Arròs melós a la marinera 18,5e
Rísotto de ceps amb cruixent d'emmental 18,5e

Carns

Entrecot de vaca amb maduració (350g) 28,5e
"Abanico" de porc ibèric amb llit de patata panadera 17e
Peus de porc desossats amb formatge trufat 17,5e
Epatlleta desossada de xai de llet a B.T. 36h. 23,5e
Magret d'ànec amb teriyaki i chutney de pinya 17,5e
Caneló XL de pasta fresca farcit de galta
de porc confitada 16,5e

Peixos

"Callos" de bacallà amb cigrons i xoriço picantets 19,5e
Bacallà confitat gratinat a la mussolina d'all 18,5e
Suquet de rap i gamba mariné 24e
Turbot al forn amb cuscús
de fines herbes i oli de pimentó 21e

