

Entrants i tapeo

- Anxoves de la Escala "El Xillu" triple 0 1,9e/filet
- Amanida burrata d'ovella amb rúcula i alfàbrega 12,5e
- Amanida xató amb bacallà i romesco 12,5e
- Carpaccio de gambes amb foie micuít 16,5e
- Amanida de salmó marinat, mango i alvocat 18e
- Pa de coca d'olí verge torrat amb tomàquet 2,5e

Croquetes de pernil ibèric 2e/u.

Croquetes de xipiró i all i oli 2e/u.

Patates cruixents amb maionesa de tòfona 7e

Mil·lfulles de patates braves de l'Olla 7,5e

Bunyols de formatge idiazabal i nou torrada 9,5e

Pinxos de llagostins amb maionesa de wasabi 15,5e

Calamars de platja a l'andalusa 16,5e

Musclos en tempura a la marinera 10e

Canonets cruixents farcits de "morçilla" i pera confitada 8e

Coca de foie micuít caramel·litzada 18e

Cors de carxofa farcits d'encenalls de pernil ibèric 14,5e

Escopinya XL gallega saltejada 19e

Tàrtar de tonyina vermella "Balfegó" amb alvocat 22,5e

Pop a la gallega de l'Olla amb oli de pimentó 22e

Ou pochè amb botifarra negra i poma

sobre crema de col lombarda 14,5e

Cargols en salseta picantons 16,5e

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

Arrossos i pastes

- Arròs negre amb llagostí i all i oli 18,5e
- Risotto de ceps amb cruixent d'emmental 18,5e
- Pasta fresca amb salsa thai, musclos i llagostins 15e

Carns

- Magret d'ànec amb teriyaki i chutney de pinya 19,5e
- Entrecot de vaca amb maduració (350g) 28,5e
- "Abanico" de porc ibèric amb llit de patata panadera 18e
- Peus de porc desossats amb formatge idiazabal 17,5e
- Mitjana de cabrít de llet ecològic a la milanesa 16,5e
- Espatlleta de xai de llet cuïnada a B.T. 23,5e
- Quart de garrí a B.T. doradet al forn (2 persones) 40e
- Espatlleta o cuixa de cabrít de llet ecològic al forn 35e
- Costillar de cabrít ecològic al forn 35e
- Fricandó de vedella en salseta 16,5e

Peixos

- Callos de bacallà amb cigrons i xoriço picantó 19,5e
- Bacallà confitat gratinat a la mussolina d'all 18,5e
- Bacallà confitat amb pil pil de calçots 20e
- Turbot al forn amb cuscús i oli de pimentó 21e
- Suquet de rap i gamba mariné 24e

