

Les Fredes

Anxoves del Cantàbric 8,5e

Anchoas del Cantábrico

Canotet de pernil ibèric amb tomàquet 3,5e/u.

Canutillo de jamón ibérico con tomate

Amanida de formatge de cabra i nous 10e

Ensalada de queso de cabra y nueces

Amanida de bacallà esqueixat i taronja 10e

Ensalada de bacalao desalado y naranja

Escalivada amb anxoves del Cantàbric 10e

Escalibada con anchoas del Cantábrico

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra 10e

Timbal de escalibada con queso de cabra

Tàrtar de salmó fumat amb poma i alvocat 13,5e

Tartar de salmón ahumado con manzana y aguacate

Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat i alga nori 17,5e

Tartar de atún rojo con aguacate y alga nori

Tataki de vedella marinada en soja 9e

Tataki de ternera marinada en soja

Tataki de tonyina vermella amb cruixent d'alga nori i sèsam 17,5e

Tataki de atún rojo con crujiente de alga nori i sésamo

Carpaccio de gambes amb foie micuit i ous de salmó 12,5e

Carpaccio de gambes con foie micuit i huevos de salmón

Les modernes

Pop a la gallega de l'Olla 16e

Pulpo a la gallega de la Olla

Cruixent de foie i ceps 14,5e

Crujiente de foie i bolletus

Coca de foie micuit caramel·litzat 14,5e

Coca de foie micuit caramelizada

"Torrija" de tomàquet amb sardina fumada 4e/u.

Torrija de tomate con sardina ahumada

Cruixent d'ou estavellat amb ibèric 9e

Crujiente de huevo estrellado con ibérico

Ceviche de musclos 9e

Ceviche de mejillones

Les clàssiques

Patates braves de l'Olla 6e

Patatas bravas de la Olla

Croquetes de ceps o de pernil 1,25e/u.

Croquetas de bolletus o de jamón

Tempura d'albergínia amb mel de canya 7,5e

Tempura de berenjena con miel de caña

Tempura de carxofes amb salsa romesco 8,5e

Tempura de alcachofas con salsa romesco

Pinxos de llagostins arrebossats 9,5e

Pinchos de langostino rebozado

Les Potents

Risotto de ceps amb cruixent d'emmental 13,5e

Risotto de bolletus con crujiente de emmental

Arròs negra amb llagostins i all i oli 14,5e

Arroz negro con langostinos i "all i oli"

Arròs amb confit d'ànec i bolets 14,5e

Arroz con confit de pato i setas

Turbot al forn amb cous-cous de fines herbes 15e

Rodaballo al horno con cous-cous de finas hierbas

Bacallà confitat al pilpil de ceps 15e

Bacalao confitado al pilpil de bolletus

Magret d'ànec amb reducció de patxaran 14,5e

Magret de pato con reducción de pacharán

Ploma ibèrica cuinada a baixa temperatura 14,5e

Pluma ibérica cocinada a baja temperatura

Lingots cruixents de garrí 16e

Lingotes crujientes de cochinillo

Entrecot de vedella de Girona 19e

Entrecot de ternera de Gerona

Daus de peus de porc gratinats amb formatge i pera 14,5e

Dados de pies de cerdo gratinados con queso y pera

Sandvitx cruixent de cua de bou amb anguila fumada 15e

Sandwich crujiente de rabo de toro con anguila ahumada