

## Menú diari

### Primer plat

Carpaccio de tomàquet amb oli d'all i alfàbrega  
Crema vichyssoise freda amb cruixent de porros  
Tagliatelle amb tomàquet secchi, kalamata i bacon  
Pebrots "píquillo" farcits amb brandada de bacallà

### Segon plat

Onglet de vedella amb patata cruixent  
Galta confitada de porc amb cruixent de moniato  
Suprema de lluç arrebossat sobre llit d'escalivada  
Salmó a la planxa amb chutney de tomàquet i carbassó

Bacallà confitat a la mussolina d'all (+5e)  
Arròs negre amb llagostí i all i oli (+5e)

### Les nostres postres

Pastís de formatge amb confit de gerds  
Postres del dia  
Crema catalana  
Iogurt natural artesà  
Daus de pinya natural

**Beguda, pa i postres o café P.V.P 18,50e**

## Sí us ve de gust...

### Plats de la carta

Pa de coca de massa mare i oli verge torrat amb tomacó 2,5e  
Anxoves de la Escala "El Xillu" triple o 2e/filet  
Patates braves de l'Olla 7,5e  
Croquetes de pernil ibèric 2e/u  
Croquetes de xipiró amb tinta negra i all i oli 2e/u  
Pínxos de llagostins amb panko i maionesa de wasabí 15,5e  
Cargols picantets amb xoriço i pernil 16,5e  
Pop a la gallega de l'Olla 21,5e  
Tàrtar de tonyina vermella (consultar) 21e  
Callos de bacallà amb cigrons picantets 19,5e  
Bacallà confitat a la mussolina d'all 18e  
Arròs negre amb llagostí i all i oli 18e  
Entrecot de vedella amb maduració 27,5e  
Ploma de porc ibèric sobre llit de patata panadera 19,5e  
Espatlleta desossada de xai de llet cuinada a B.T 22e

Coulant de xocolata negra (sense gluten) 6e  
Coulant de xocolata blanca 6e

