

Menú diari

Primer plat

Amanida de formatge de cabra i nous
Taíglatelle amb salseta de xampinyons
Salmorejo andalús amb encenalls d'ibèric
Quiches lorraine de bacon i verdures

Segon plat

"Rabo de toro" confitat al xocolata
Secret de porc amb salsa de formatge i ceba caramel·litzada
Salmó sobre cuscús de fines herbes i salseta de píquillo
Orada a la planxa sobre llit de patata panadera

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
Mousse de xocolata
Crema catalana
Iogurt natural artesà
Daus de meló

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 1,9e/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
Pinxos 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 22e
Tàrtar de tonyina vermella (consultar) 22e
Callos de bacallà amb cigrons picantets 19,5e
Bacallà confitat a la mussolina d'all 18,5e
Arròs negra amb llagostí i all i oli 18e
Entrecot de vedella amb maduració 28,5e
Ventall de porc ibèric sobre llit de patata panadera 17,5e
Espatlleta desossada de xai de llet cuinada a B.T 22e

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

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

