

Tapes i Platets

	Focaccia de verdures amb carpaccio de gambes i oli d'ametlles	6,30
⊗	Gambetes de Huelva salades	8,20
⊗	Daus de salmó marinat a la taronja	8,00
⊗	Pernil ibèric de recebo (100 grs.) -DO Guijuelo-	12,00
A	Anxoves de sobre coca amb tomàquet	6,20
⊗	Guacamole amb xips de verdures	8,50
⊗	Patates al caliu amb all-i-oli de romesco i sofregit picantet	6,50
	Caneló XXL de bolets amb la seva salseta	10,50
	Croquetes de rostit	7,20
	Croquetes cúbiques de gambes i ciboulete	8,40
A	Daus de bacallà a la romana amb maionesa de wasabi	10,20
⊗	Carxofes saltejades amb encenalls de pernil	8,10
⊗	Saltejat de calamars amb la seva tinta	11,50
⊗	Filet rus -tartar de vedella a la planxa-	14,50
⊗	Llagostins al allet	8,50
	Canelons de la iaia	9,50
⊗	Daus de bou al pebre	11,90
⊗	Cuixetes d'ànec confitades amb pera escalivada	11,50
⊗	Seitons a la donostiarra	8,00
	Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet	2,00
	Pa gallèc de dos fermentacions	2,50
	Postres del dia fet per nosaltres	4,90

-10% iva no inclos-

Menú Nits

Per compartir...

Pa de coca amb pernil ibèric - Culant d'ou amb cremós de patata

Patates braves nostres - Croquetes de tófona negra

Costelletes de garrinet amb pera escalivada i maionesa de mostassa

⊗ Melós de vedella amb gratinat de patates

⊗ Brinces de porc ibèric a la brasa amb compota de poma

Peix del dia

⊗ Arròs negre amb sípia (supl. 3)

⊗ Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 5€)

⊗ Tàrtar de vedella a la nostra manera (supl. 6€)

⊗ Filetó de vedella a la brasa amb guarnició (supl. 8€)

⊗ Txuletó de vaca vella madurada 60 dies-1 kg.- (supl. 17€/persona)

Postres del dia

Vi negre René Barbier Mediterràean -DO Catalunya-

Vi negre Viña Pomal criança -DO Rioja- (supl. 8€/ampolla)

Aigua mineral

Preu: 25€ iva inclòs

-se servirà per taules senceres-

Ja has provat la cervesa artesana de Terrassa? La Resclosa!! Preu: 3€ + iva