

ENTRANTS · ENTRANTES

Amanida verda de l'hort d'en Martí
Ensalada verde de la huerta de Martí

Porros a la flama amb formatge de cabra i vinagreta de mel
Puerros a la llama con queso de cabra y vinagreta de miel

Carbassó, amanida de marisc, ruca, vinagreta de tomàquet i pinyons
Calabacín, ensalada de marisco, rúcula, vinagreta de tomate y piñones

Terrina de muntanya amb amanida fresca
Tarrina de montaña con ensalada fresca

Truita oberta d'espàrrecs, alls tendres, botifarra negra, orella i cansalada curada
Tortilla abierta de espárragos, ajos tiernos, botifarra negra, oreja y panceta curada

Macarrons gratinats de pollastre rostit, ceba i beixamel suau
Macarrones gratinados de pollo asado, cebolla y bechamel suave

Empedrat de llegums amb pop gallec
Empedrat de legumbres con pulpo gallego

Amanida russa 1905 amb anxoves del Cantàbric
Ensalada rusa 1905 con anchoas del Cantábrico

"Steak tartar" de Black Agnus amb ou ferrat i patates rosses (Supl. 5€)
"Steak tartar" de Black Agnus con huevo frito y patatas fritas

Canelons rostits amb foie i ceps (Supl. 3€)
Canelones asados con foie y boletus

Sopa de ceba amb ou escaldat i formatge cremós
Sopa de cebolla con huevo poché y queso cremoso

Mongetes guisades amb bacallà i alls tendres confitats
Alubias guisadas com bacalao y ajos tiernois confitados

ARROSSOS · ARROCES

Arroz del Senyoret
Arroz del Señorito

Arròs de verdures de l'hort d'en Martí
Arroz de verduras de la huerta de Martí

Arròs caldós de llamàntol (Supl. 7€ p/p)
Arroz caldoso de bogavante

PRINCIPALS · PRINCIPALES

Calamar a la brasa amb ceba i tomàquets rostits
Calamar a la brasa con cebolla y tomates asados

Bacallà a la llauna amb mongetes
Bacalao a la llauna con alubias

Mandonguilles de peix guisades amb patates rosses
Albóndigas de pescado guisades con patatas fritas

Turbot a la brasa amb verdures escalivades i escarola romescada (Supl. 4€)
Rodaballo a la brasa con verduras escalivadas y escarola romescada

Rapet sencer a la romana (Supl. 5€)
Rape entero a la romana

Melós de vedella guisada amb cebetes, bolets i patates rosses
Meloso de ternera guisada con cebollitas, setas y patatas fritas

Peus de porc amb naps i gírgoles saltejades
Pies de cerdo con nabos y setas salteadas

Pollastró al vi ranci amb xampinyons i ceba confitada
Picantón al vino rancio con champiñones y cebolla confitada

Caldereta de xai
Caldereta de cordero

Entrecot de vaca vella madurat a la brasa amb patata morter i mongeta tendra (Supl. 5€)
Entrecot de vaca vieja madurado a la brasa con patata mortero y judías verdes

Espatlla de cabrit rostida al forn amb ceba i patates guisades (Supl. 9€)
Paletilla de cabrito asada al horno con cebolla y patatas guisadas

LES POSTRES · POSTRES

Pinya al natural amb llima i menta
Piña al natural con lima y menta

Cremós de xocolata amb coca de forner
Cremoso de chocolate con coca de panadero

Pastís de formatge amb estofat
aranyons especiats
Tarta de queso con estofado
de arándanos especiados

Milfulls cruixent amb nata i maduixes
Milhojas crujiente con nata y fresas

Crema catalana
Crema catalana

Flam al rom amb nata
Flan al ron con nata

Sorbet de Sant Martí
Sorbete de Sant Martí

Recuit de Fonteta amb
melmelada d'oli d'oliva i
nous (Sup. 1€)
Requesón de Fonteta con
mermeladade aceite de
oliva y nueces

Un entrant
+ un arròs o principal
+ unes postres
+ pa i beguda
Un entrante
+ un arroz o principal
+ un postre
+ pan y bebida

32€

(IVA inclòs/incluido)