

# DEGUSTACIONS GOURMET



**Unes braves diferents**

8,00 €

**Croquetes de rostit**

8,50 €

**Croquetes de sípia en la seva tinta  
i pebrot verd**

9,50 €

**Croquetes de trompetes negres i  
moniato** ✓

8,50 €

**Timbal mexicà suau de guacamole i xile**

10,50 €

**Aletes de pollastre arrebossades amb  
panko, al curri amb coco**

9,50 €

**Daus de bacallà en tempura, mel i figues**

12,00 €

**Soasado de tonyina marinada  
i vinagreta de mostassa**

12,50 €

**Pop a feira**

14,00 €

**Escamarlans del 0 amb allioli d'all  
escalivat i mel**

16,00 €

**La mitja dotzena de llagostins del  
Delta a la sal**

16,00 €

**Xipirons a l'andalusa (ració)**

12,50 €

**Musclos de roca a la brasa (ració)**

12,00 €

**Wok de verdures saltades amb  
mel i soja** ✓ (ració)

11,50 €



10% i.v.a. inclòs

Reglament (EU) N° 1169/2011 Degut als processos d'elaboració dels nostres plats, no és possible excloure la presència accidental d'al.lèrgens

# AMANIDES I COQUES



Amanida de salmó marinat i vinagreta de pinyons

12,00 €

Amanida Conca de la Tordera

també amb opció 

11,00 €

Espatlla ibèrica i pa de coca amb tomàquet

17,50 €

Assortiment de formatges amb fruits secs i melmelada

16,00 €

Coca d'espantlla ibèrica, gírgoles, olivada, pinyons i formatge Tou de Til·lers

15,90 €

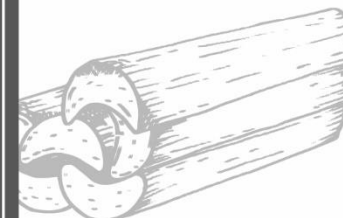
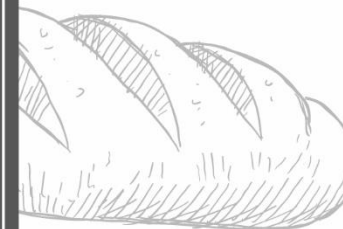
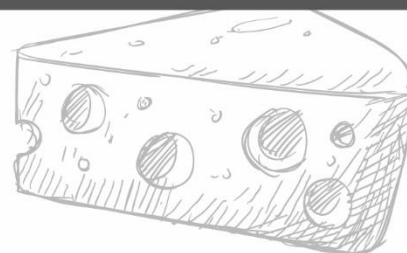
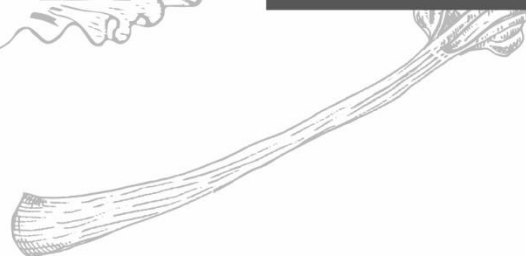
Coca d'escalivada i bonítol del nord "Ortiz"

Opció 

14,00 €

Pa de coca amb tomàquet 

2,80 €



10% i.v.a. inclòs

Reglament (EU) N° 1169/2011 Degut als processos d'elaboració dels nostres plats, no és possible excloure la presència accidental d'al.lèrgens

# LES NOSTRES CARNS I PEIXOS



## CARNS

**Entrecot de vedella "bencriada" D.O. Girona de 400 grs**

19,00 €

**Txuletó Txogitxu a la pedra a compartir (1kg.aprox)**

45,00 €

**Magret d'ànec a la brasa, marinat amb soja, mirín i taronja**

17,50 €

**Ploma ibèrica a la brasa, un toc de ratafia i patates palla**

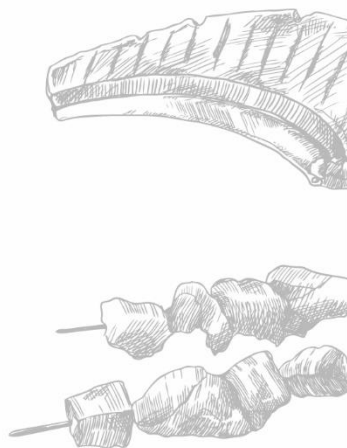
18,00 €

**Burger night de vedella 200grs., formatge cheddar, guacamole i "pico de gallo", acompanyada de patates fregides**

15,00 €

**Vegan burger de quinoa, llenties, soja i curri a la brasa, amb verduretes i patates fregides 🌱**

12,00 €



## PEIXOS

**Suprema de salmó brasejat en fusta de roure**

18,00 €

**Rap a la brasa amb saltejat de verduretes de l'hort**

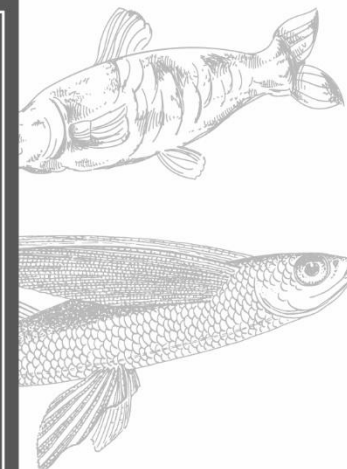
19,50 €

**Suprema de corball amb cremós d'alvocat i picadillo de tomàquet, api i llima**

18,00 €

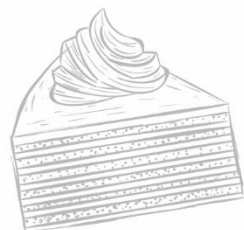
**Pop a la brasa amb cremós de patata, allioli d'all negre, allioli de mel i pebre vermell fumat**

19,50 €



10% i.v.a. inclòs

# ... FINAL AMB POSTRES



Coulant de xocolata blanca i gelat de xocolata negra

6,30 €

Caprici de xocolata blanca i praliné

6,00 €

Pa amb xocolata, caviar d'oli i sal

6,00 €

Mousse freda de mandarina imperial

6,00 €

Pastisset de te verd, coco, maracuià i mousse de yuzu

6,00 €

Préssec en almívar fet nostre i gelat de vainilla (també opció 🍃)

6,00 €

Crema catalana

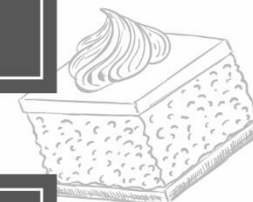
6,00 €

Rocher d'avella farcit de mousse de xocolata amb llet

6,30 €

*Gelats artesans Sandro Desii en format individual 4,50 €*

Mascarpone i gerds ☒ Cítrics i gerds ☒ / Pastís Sacher  
Vainilla mexicana ☒ / Ametlla torrada amb turró de Xixona ☒



## LICORS RECOMENATS

Gramona Vi de Glass Gewürztraminer (D.O. Penedès)

3,50 €

Floralis Moscatell de Torres (D.O. Penedès)

2,50 €

Dolç Mataró (D.O. Alella)

3,50 €

10% i.v.a. inclòs