

## Amanides Ensaladas

Amanida de Llamàntol a la vinagreta de salmó fumat i cítrics (15min)	42,95
Ensalada de Bogavante a la vinagreta de salmon ahumado y cítricos (15min)	
Amanida de canóniges amb burrata, tomàquets cirerols i pesto de festucs	17,50
Ensalada de canónigos con burrata, tomates cherry y pesto de pistacho	
Amanida de formatge de cabra amb encenalls de bacó, fruits secs i poma	16,95
Ensalada de queso de cabra con virutas de bacón, frutos secos y manzana	
Tomàquet amb ventresca i ceba de figueres	17,75
Tomate con ventresca y cebolla de figueres	
Cabdells de Tudela amb tonyina i anxoves a la vinagreta de romesco	16,95
Cogollos de Tudela con atún y anchoas a la vinagreta de romesco	

## Entrants freds Entrantes fríos

Carpaccio de filet de bou amb encenalls de Granna Padano amb oli de tòfona	21,50
Carpaccio de filete de buey con virutas de Granna Padano y aceite de trufa	
Salmó Noruec fumat amb pa de vidre	19,95
Salmón Noruego ahumado con pan de cristal	
Foie d'ànec "mi-cuit" casolà amb torraderes de panses	25,95
Foie de pato "mi-cuit" casero con tostadas de pasas	
Anxoves de l'Escala	15,95
Anchoas de la Escala	
Tàrtar de salmó amb alvocat i poma verda	25,50
Tartar de salmón con aguacate y manzana verde	
Seitons de l'Escala a la vinagreta	10,95
Boquerones de la Escala a la vinagreta	
Amanida russa	10,95
Ensaladilla rusa	

## Arrossos i Paelles Arroces y Paellas

Arròs caldós amb llamàntol	33,50
Arroz caldoso con bogavante	
Arròs negre amb sípia a la seva tinta	26,50
Arroz negro con sepia en su tinta	
Paella de marisc	23,95
Paella de marisco	
Paella de mixta	23,95
Paella de mixta	
Arròs caldós amb bolets i foie d'ànec	26,50
Arroz caldoso con setas y foie de pato	
Arròs caldós de marisc	25,50
Arroz caldoso de marisco	
Fideuà Mediterrània	23,95
Fideua Mediterránea	
Arròs de Muntanya	23,95
Arroz de Montaña	

## Pasta Pasta

Canelons gratinats a l'estil de l'Àvia	14,95
Canelones gratinados al estilo de la abuela	
Espaguetis a la salsa carbonara o bolonyesa	14,95
Espaguetis a la salsa carbonara o boloñesa	

## Ibèrics Ibéricos

Pernil de glà gran reserva Fisan tallat a mà amb pa de vidre	33,95
Jamón de Jabugo Gran Reserva Fisan cortado a mano con pan de cristal	
½ Pernil de glà gran reserva Fisan tallat a mà amb pa de vidre	23,95
½ Jamón de Jabugo Gran Reserva Fisan cortado a mano con pan de cristal	
Daus de pernil de glà gran reserva Fisan amb pa de vidre	18,95
Tacos de jamón de jabugo gran reserva Fisan con pan de cristal	
Assortiment d'embotits ibèrics amb pa de vidre	28,95
Surtido de ibéricos con pan de cristal	
Assortiment de formatges	17,50
Surtido de quesos	
*Ració de pa de vidre amb tomàquet	4,80
*Ración de pan de cristal con tomate	

## Entrants calents Entrantes calientes

Llauna de cargols de Lleida	21,50
Caracoles de Lérida a la llauna	
Ous trencats amb patates, pernil de glà i tòfona	21,50
Huevos rotos con patatas, jamón de jabugo y trufa	
Ous trencats amb patates i xistorra	14,95
Huevos rotos con patatas y chistorra	
Verdures a la planxa amb salsa romesco	14,50
Verduras a la plancha con salsa romesco	
Sopa de peix i marisc	13,95
Sopa de pescado y marisco	
Sopa de ceba gratinada amb rovell d'ou	13,95
Sopa de cebolla gratinada con yema de huevo	

## Tapes Tapas

Mandonguilles casolanes	9,50
Albondigas caseras	
Ronyons de vedella al Xerès	9,50
Riñones de ternera al Jerez	
Xampinyons a l'allada	9,50
Champiñones al ajillo	
Orella de porc a la gallega	9,50
Oreja de cerdo a la gallega	
Cargols guisats amb pernil i xoriç	9,50
Caracoles guisados con jamón y chorizo	
Tripes amb daus de pernil i xoriç	9,50
Callos con dados de jamón y chorizo	
Bacallà a la Biscaïna	10,95
Bacalao a la Vizcaína	
Patates al caliu amb allioli	7,95
Patatas al horno con alioli	
Truita de patates i ceba	10,50
Tortilla de patatas y cebolla	
Carxofes al forn (2 unitats)	9,50
Alcachofas al horno (2 unidades)	
Croquetes de pernil ibèric i pollastre (unitat)	3,10
Croquetas de jamón ibérico y pollo (unidad)	
Patates braves	7,95
Patatas bravas	
Pebrots de Padrón amb sal grossa	7,95
Pimientos de Padrón con sal gorda	
Xipirons a l'andalusa	14,95
Chipirones a la andaluza	
Cues de gamba a l'allada	17,95
Colitas de gamba al ajillo	
Seitons de l'Escala fregits	10,50
Boquerones de la Escala fritos	
Sípia a la planxa	14,95
Sepia a la plancha	
Calamars a la planxa	14,95
Calamares a la plancha	
Calamars a l'andalusa	15,95
Calamares a la andaluza	
Patates fregides	6,10
Patatas fritas	

# Marisc Marisco

Ostra Francesa Gillardeau (Unitat)	5,25
Ostra Francesa Gillardeau	
Ostra Gallega (Unitat)	6,30
Ostra Gallega	
Escamarlans grans oberts a la planxa	44,50
Cigalas grandes abiertas a la plancha	
Gambes vermelles a la planxa	39,95
Gambas rojas a la plancha	
Musclos al vapor i al perfum de llorer	14,95
Mejillones al vapor y al perfume de laurel	
Bou de Mar	36,95
Buey de mar	
Llamàntol del Pacífic	42,95
Bogavante del Pacífico	
Llamàntol del Cantàbric	S/M
Bogavante del Cantábrico	
Cloïsses Gallega en salsa verda o planxa	16,95
Almejas Gallega en salsa verde o plancha	
"Zamburiñas" D.O. Rias Baixas a la planxa	14,95
"Zamburiñas" D.O. Rias Baixas a la plancha	
Pop a la gallega amb pimentó de la Vera i patata	21,95
Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera y patata	
Angules d'Aguinaga	S/M
Angulas de Aguinaga	

# Carns a la brasa Carnes a la brasa

Mitjana de Bou Dry Aged Premium amb os (1100gr)	98,00
Chuletón de Buey Dry Aged Premium con hueso (1100gr)	
Tomahawk de bou Dry Aged Premium amb os	75,00/KG
Tomahawk de buey Dry Aged Premium con hueso	
Entrecot de bou dry aged 60 dies maduració (350g)	34,50
Entrecot de buey dry aged 60 días maduración	
Filet de bou (200g)	31,95
Solomillo de buey	
Entrecot de Vedella (300g)	24,95
Entrecot de Ternera	
Mitjana de vedella amb os (700g)	39,95
Chuletón de ternera con hueso	
Pollastre (20 minuts)	19,95
Pollo (20 minutos)	
Costelles de xai	24,95
Costillas de cordero	
Magret d'ànec	23,95
Magret de pato	

# Mariscades Mariscadas

Llamàntol o Escamarlans amb patates fregides i ou ferrat a l'estil de Formentera	55,95
Bogavante o Cigala con patatas fritas y huevo frito al estilo de Formentera	
Mariscada a la planxa (1/2 Llamàntol, gambes vermelles, escamarlans, llagosti, 1/2 llagosta petita)	58,95
Mariscada a la plancha (1/2 bogavante, gambas rojas, cigalas, llagostino, 1/2 langosta pequeña)	
Mariscada completa (2 Ostres, 1 bou de mar, llagostins bullits, cloïsses, musclos vapor, 1/2 llamantol, 3 gambes, 2 escamarlans)	78,95
Mariscada completa (2 Ostras, 1 buey de mar, llagostino cocido, almejas, mejillones vapor, 1/2 bogavante, 3 gambas, 2 cigala)	
Graellada de peix i marisc (Rap, salmó, lluç, turbot, llobarro, cloïsses, musclos i calamars)	45,95
Parrillada de pescado y marisco (Rape, salmón, merluza, rodaballo, lubina, almejas, mejillones y calmares)	

# Peixos Pescados

Pop a la brasa sobre parmentier de patata i pimentó de la Vera	31,95
Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y pimentón de la Vera	
Filet de turbot rostit amb tomàquet fresc i cloïsses	27,95
Filete de rodaballo asado con tomate fresco y almejas	
Filet de llobarro a l'estil de Donosti	27,95
Filete de lubina al estilo Donosti	
Daus de rap amb gambetes i calamars	28,95
Dados de rape con gambetas y calamares	
Rap a la planxa amb verdures de temporada	27,95
Rape a la plancha con verduritas de temporada	
Dorada a la planxa	23,95
Dorada a la plancha	
Salmó a la planxa amb verdures de temporada	22,95
Salmón a la plancha con verduritas de temporada	
Llobarro a la planxa	23,95
Lubina a la plancha	
Llenguado a la planxa	26,95
Lenguado a la plancha	

# Especialitats en carn Especialidades en carnes

Mil fulls de filet de bou amb bolets i foie-gras	33,95
Mil hojas de solomillo de buey con setas y foie-gras	
Medalló de filet de bou amb "foie-gras poêlé" a la reducció de porto i raïm	39,95
Medallón de solomillo de buey con foie-gras poêlé a la reducción de oporto y uvas	
Filet de bou al Pedro Ximenez amb Trufa	35,50
Solomillo de buey al Pedro Ximenez con Trufa	
Steak tartar	37,95
Steak tartar	
Garrí al forn	29,50
Cochinillo al horno	
Cabrit al forn	29,95
Cabrito al horno	
Hamburguesa d'Angus amb bacon, formatge, ceba caramel·litzada i cruixent amb salsa barbacoa i ou	22,50
Hamburguesa de Angus con bacon, queso, cebolla caramelizada y crujiente con salsa barbacoa y huevo	

## SALSSES - SALSAS

Roquefort	4,95
Roquefort	
Pebre verd	
Pimienta verde	
Porto i raïm	
Oporto y uvas	

## GUARNICIONS - GUARNICIONES

Patates fregides	3,50
Patatas fritas	
Pebrots de Padrón amb sal grossa	4,95
Pimientos de Padrón con sal gorda	
Patates al caliu amb allioli	3,95
Patatas al horno con alioli	
Enciam verd	3,50
Lechuga verde	



Espaguetis al gust o Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides + Gelat	14,95
Espaguetis al gusto o Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas + Helado	