



MENJARS DE CASA NOSTRA

<i>Coca amb tomàquet de Forn Sant Josep</i>	3,60€
<i>Croquetes casolanes de tinta de calamar (4 ud)</i>	8,00€
<i>Anxoves del Cantàbric sobre coca de vidre</i>	12,00€
<i>Bravíssimes de la casa</i>	6,00€
<i>Ssäm d'amanida russa amb sardines fumades</i>	9,00€
<i>Hummus de pastanagues, iogurt i pa libanès casolà</i>	9,80€
<i>Albergínia fumada i lacada amb cremós de cabra i herbes asiàtiques</i>	11,50€
<i>Amanida thai amb mango verd i cacauets</i>	10,90€
<i>Carpaccio tebi de carbassons, formatge de cabra, anarcards i menta</i>	10,50€
<i>Burrata de Puglia amb pebrots rostits, emulsió d'anxoves i tàperes</i>	14,00€
<i>Raviolis casolans de bolets i gambes amb "suquet" al parmesà</i>	16,20€
<i>Truita oberta de vieires, butifarra negra, ceba caramel·litzada i bearnesa</i>	18,50€
<i>Pop gallec amb crema de patata rostida i "migas" de xoriço ibèric</i>	19,20€
<i>Bacallà confitat amb romesco de carbassa, praliné de pipes i vinagreta de panses i pinyons</i>	20,00€
<i>Arròs negre de sípia i aioli de llimona marroquina</i>	22,00€
<i>Steak tartare de Wagyu a la mostassa, foie curat i rovell d'ou encurtit</i>	18,00€
<i>Bao de galta de vedella, iogurt i encurtits casolans (2 uds)</i>	12,50€
<i>Costella ibèrica lacada amb puré de moniato, coco i curry</i>	15,50€
<i>Presa ibèrica amb musselina de patata, salsa de vi dolç i verdures encurtides</i>	19,00€

POSTRES CASOLANS

<i>Cheesecake "santaGula" amb maracujà natural</i>	6,20€
<i>Núvol de crema catalana amb sorbet de mandarina i crumble</i>	6,50€
<i>Cremós de xocolata rossa amb avellanes garrapinyades</i>	6,20€
<i>Coulant de festucs fet al moment amb gelat de iogurt</i>	7,50€
<i>Gelats i sorbets de Sandro Desii</i>	5,50€

**El nostre personal pot informar-li sobre al·lèrgies o intoleràncies alimentàries de tots els nostres plats, no dubti en consultar-nos.*

**Suplement de terrassa del 10%*