



MENJARS DE CASA NOSTRA

<i>Coca amb tomàquet de Forn Sant Josep</i>	3,20€
<i>Croquetes casolanes de bacallà "a la llauna" (2 ud)</i>	4,40€
<i>Bravíssimes de la casa</i>	5,80€
<i>Morcilla de Burgos cruixent amb compota de poma i pinyons</i>	7,80€
<i>Hummus de pastanagues rostides, iogurt, avellanes i pa de lleties</i>	9,50€
<i>Albergínia fumada i lacada amb cremós de cabra i herbes asiàtiques.</i>	10,50€
<i>Amanida thai amb mango verd i cacauets</i>	9,90€
<i>Carpaccio tebi de carbassons, formatge de cabra, anarcards i menta</i>	9,80€
<i>Burrata de Puglia amb pa de focaccia, anguila fumada i tomàquets dolços</i>	14,00€
<i>Ous fregits de Calaf amb allada de llagostins i patates fregides</i>	12,80€
<i>Tartare de salmó amb patates amanides</i>	12,90€
<i>Raviolis casolans de bolets i gambes amb "suquet" al parmesà</i>	16,20€
<i>Tataki de tonyina vermella en tempura amb amanida de mango, sèsam i alvocat</i>	15,90€
<i>Pop galleg amb gremolata i "papas arrugás"</i>	18,20€
<i>Llom de bacallà amb poma rostida, patata rösti i mussolina de mel i pinyons</i>	15,90€
<i>Arròs negre de sípia i aioli de llimona marroquina</i>	21,00€
<i>Steak tartare de Black Angus a la mostassa i rovell d'ou encurtit</i>	14,50€
<i>Costella ibèrica lacada amb gingebre, mel i kimchee</i>	13,50€
<i>Filet de vaca Chateaubriand amb la seva salsa i patates fregides (2 pax)</i>	38,00€
<i>Garrí segovià desossat amb compota de poma i pebre de Sichuan</i>	18,00€

POSTRES CASOLANS

<i>Cheesecake "santaGula" amb maracujà natural</i>	6,20€
<i>"Mars" de mousse de xocolata, toffee i gelat natural de cacauets.</i>	6,50€
<i>Escuma de crema catalana amb sorbet de mandarina de Soller</i>	5,90€
<i>Coulant de festucs fet al moment amb gelat de iogurt</i>	7,20€
<i>Pinya "cremada" al rom amb cremós de coco i llima</i>	6,20€
<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%*