PARA PICAR O COMPARTIR

PER PICAR O COMPARTIR · FOR A SNACK OR FOR SHARING

Pan de Coca, Tomate de Colgar y Aceite de Oliva Arbequina — 2,95€
Pa de Coca, Tomàquet de Penjar i Oli d'Oliva Arbequina
Flatbread with tomato and Arbequina olive oil

Jamón Ibérico de Bellota "Gran Reserva" cortado a cuchillo — 24,90€
Pernil Ibèric de Gla "Gran Reserva" tallat a ganivet
Iberian ham de Bellota 'Gran Reserva', hand cut

Cecina de vaca curada de Tardienta con Grana padano y Rúcula — 12,50€
Cecina de vaca curada de Tardienta amb Grana padà i Ruca
Cecina Cured Beef Jerky with Grana Padano and Arugula

Anchoas del Cantábrico, en Aceite de Oliva Virgen y Pimienta Rosa — 15,90€
Anxoves del Cantàbric, en Oli d'Oliva Verge i Pebre Rosa
Cantabrian anchovies, virgin olive oil, and pink pepper

Tabla de quesos "Xerigots"; Briqueta de cabra, Roques Blanques, Gris de montaña y Serrat semi — 17,50€
Taula de formatges "Xerigots"; Briqueta de cabra, Roques Blanques, Grisa de muntanya i Serrat
'Xerigot' cheese platter (goat's cheese, 'Roques Blanques', 'Gris de Montaña', and 'Serrat' semi-cured

Croqueta de Pollo Asado con Jamón Ibérico 40 g. (1 ud.) — 2,60€
Croqueta de Pollastre Rostit amb Pernil Ibèric 40 g. (1 u.)
Roasted chicken and Iberian ham croquette, 40 g

Croqueta de Cecina ahumada de Ternera 35 g. (1 ud.) — 2,60€
Croqueta de Cecina fumada de Vedella 35 g. (1 u.)
Cecina smoked beef croquette, 35 g

Zamburiñas asadas con Sofrito de ñora al Albariño y Picada de Panko (6 Uds.) — 19,70€
Zamburiñas rostides amb Sofregit de nyora al Albariño i Picada de Panko (6 U.)
Grilled scallops with Albariño Ñora Sofrito and Panko Chopped

Almejas de "Mariscos Fariña" a la Marinera con Picada tradicional — 18,80€
Cloïsses de 'Mariscos Fariña' a la marinera amb picada tradicional
"Mariscos Fariña" Clams with traditional Picada

Mejillones cocinados al vapor con vino de Uva Albariño y limón — 11,90€
Musclos cuinats al vapor amb vi de Raïm Albariñoi llimona
Steamed rock mussels in Albariño wine and lemon sauce

Fritura de Calamarcitos con Mahonesa de Bergamota y Lima — 13,90€
Fritada de Calamar amb Maionesa de Bergamota i Lima
Fried squids, Mayonnaise Bergamot and Lime

Huevos fritos "Ous de Calaf" con Patata Agria crujiente y Jamón ibérico — 13,40€
Ous ferrats "Ous de Calaf" amb Patata Agra cruixent i Pernil ibèric
Fried free-range 'Ous de Calaf' eggs with crunchy potatoes and Iberian ham

Tataki; Lomo de Atún rojo de L'Ametlla de Mar con Alga, Lima y Encurtidos vegetales — 20,50€
Tataki; Llom de Tonyina vermella de L'Ametlla de Mar amb Alga, Lima i Adobats vegetals
Tataki, Tuna fish from L'Atmella de Mar with Seaweed, Lime and Vegetable Pickles

Steack Tartar de Solomillo de vaca con Encurtidos y Pan crujiente — 18,50€
Steack Tartar de Rellom de vaca amb Adobats i Pa cruixent
Beef Sirloin Steak Tartare with Pickles and Crispy Bread

ENTRANTES
ENTRANTS · STARTERS

Crema de productos Temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat — 10,80€
Crema de productes Temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat
Cream of seasonal products of the Parc Agrari del Baix LLobregat

Cogollo con Queso de cabra, Mango, Cebolla Encurtida, Boniato asado, Cherry e Higo — 11,90€
Cabdell amb Formatge de cabra, Mango, Ceba Adobada, Moniato rostit, Cherry I Figa
Lettuce heads with Goat cheese, Mango, Pickled Onion, Roasted Sweet Potato, Cherry and Fig

Ensalada de Quínoa al jengibre con Aguacate, Brócoli, Manzana, Calabaza y Pistacho — 14,20€
Amanida de Quínoa al gingebre amb Alvocat, Bròquil, Poma, Carabassa i Festuc
Ginger Quinoa Salad with Avocado, Broccoli, Apple, Pumpkin and Pistachio

NEW
Lechuga Romana con Pesto de Col Kale, Pechuga de pollo, Pan crujiente y Parma Grana Padano — 13,90€
Enciam Romà amb Pesto de Col Kale, Pit de pollastre, Pa cruixent i Parma Grana padano
Lettuce with Kale Pesto, Chicken Breast, Crispy Bread and Parma Grana Padano

NEW
Humus de Remolacha con Quinoa roja, Calabaza, Berro, Coco y Nueces — 12,40€
Humus de Remolatxa amb Quinoa vermella, Carabassa, Créixens, Coco i Nous
Beetroot Hummus with red Quinoa, Pumpkin, Watercress, Coconut and Walnuts

Carpaccio de Berenjena Asada con Queso de Cabra, Miel de Caña, Tomate seco y Kalamata — 10,90€
Carpaccio d'Albergínia Rostida amb Formatge de Cabra, Mel de Canya, Tomàquet sec i Kalamata
Aubergine carpaccio Goat Cheese, Cane Honey, Dried Tomato and Kalamata

Ceviche de Corvina y Gamba, Mango, Ají amarillo, Boniato con Maíz lio — 14,90€
Ceviche de Corbina i Gamba, Mango, Ají groc, Moniato amb Blat de moro lio
Sea bass and shrimp ceviche, mango, yellow chili, sweet potato and corn

NEW
Tartar de Salmón noruego con Remolacha asada con Encurtidos y Avellana — 16,50€
Tàrtar de Salmó Noruec amb Remolatxa rostida amb Adobats i Avellana
Norwegian Salmon Tartare with Roasted Beetroot with Pickles and Hazelnut

Verduras Asadas del Baix Llobregat con Zanahoria a la llama y Salsa Tártara — 11,80€
Verdures del Baix Llobregat rostides amb Pastanaga al foc i Salsa Tàrtara
Roasted vegetables from Baix Llobregat with flame-roasted carrot and tartar sauce

CARNES
CARNS · MEAT

Meloso de cordero con Hummus de Zanahoria a la llama y Ciruela — 19,50€
Melós de xai amb Hummus de Pastanaga a la flama i Pruna
Mellow Lamb with Flamed Carrot Hummus and Plum

NEW
Solomillo de ternera (200gr) con Calabaza, Queso de cabra y Oporto — 25,50€
Rellom de vedella (200gr) amb Carabassa, Formatge de cabra i Porto
Beef tenderloin (200gr) with Pumpkin, Goat cheese and Port

NEW
Secreto de cerdo marinado de Ral D´avinyó con Maíz en texturas — 23,50€
Secret de porc marinat de Ral D´avinyóamb Blat de moro en textures
Marinated pork from Ral D' Avinyó with Corn in textures

Paletilla de conejo con Cebo Bacon caramelizado, Cep, Brócoli y Zanahoria — 18,20€
Espatlla de conill amb Esquer Bacon caramel·litzat, Cep, Bróquil I Pastanaga
Rabbit shoulder with caramelized bacon, mushroom, broccoli and carrot

Lomo de Black Angus de Nebraska (250gr.) Piquillos caramelizados y Patatas alumette — 32,00€
Llom de Black Angus de Nebraska (250gr.) Piquillos caramel·litzats i Patates alumette
Nebraska's Black Angus loin steak (250 g), caramelised 'piquillo' red peppers, and 'alumette' potatoes

Hamburguesa (200gr.) "Vaca vieja de Cárnicas Pradel" con Queso Idiazábal y Cebolla confitada — 21,80€
Hamburguesa (200gr.) "Vaca vella de Càrnies Pradel" amb Formatge Idiazábal i Ceba confitada
Hamburger (200 gr.) "Old Cow from Cárnicas Pradel" with Idiazábal Cheese and Candied Onion

PASTAS
PASTES · PASTE

Canelones de Carrillera de ternera con Champiñón, Trufa y Queso Idiazábal — 17,50€
Canelons de Galta de vedella con Xampinyó, Tòfona i Formatge Idiazábal
Veal cheek cannelloni with mushrooms, truffle and Idiazábal cheese

Pasta fresca Tagliatelle al Pesto de Albahaca con Mozzarella fresca de Vaca — 16,50€
Pasta fresca Tagliatelle al Pesto d'Alfàbrega amb Mozzarella fresca de Vaca
Fresh Tagliatelle Pasta, Basil Pesto Sauce with Mozzarella Cow Cheese

NUESTROS ARROCES
ELS NOSTRES ARROSSOS · PAELLA

NEW
Fideua con butifarra Negra, Piquillo caramelizado, Calabaza e Ibérico — 18,40€
Fideua amb botifarra Negra, Piquillo caramel·litzat, Carabassa i Ibèric
Fideua 'noodles' with black Sausage, caramelized Piquillo, Pumpkin and Iberian

Paella "Fosbury" con Marisco pelado y Rape negro — 21,80€
Paella "Fosbury" amb Marisc pelat i Rap negre
Paella Fosbury with peeled shellfish and black monkfish

Arroz negro con Cigalitas, Mejillones y Pimiento rojo a la llama — 21,00€
Arròs negre amb Escamarlà, Musclos i Pebrot vermell a la flama
Black rice with Cigalitas, Mussels and Red pepper

Arroz de Vegetales con Cep confitado, Brócoli y Pimientos de Padrón — 17,80€
Arròs de Vegetals amb Cep confitat, Bròquil i Pebrots de Padró
Vegetable rice with Confit Cep, Broccoli and Padrón Peppers

Caldero de Bogavante con Calamar y Salmorreta Alicantina — 26,50€
Calder de Llamàntol amb Calamar i Salmorreta Alacantina
Caldero Rice with Lobster, Squid and Salmorreta from Alicante

Arroz con Lagarto de Ral, Butifarra negra, Berenjena a la llama y Puerro — 18,80€
Arròs amb Llangardaix de Ral, Botifarra negra, Albergínia a la flama i Porro
Rice with Iberian Pig 'Ral', black Sausage, flamed Aubergine and Leek

El arroz de Castelldefels; Gamba roja, Sepia, Costilla de cerdo, Verdura del Baix y Tomillo — 23,00€
L'arròs de Castelldefels; Gamba vermella, Sépia, Costella de porc, Verdura del Baix i Farigola
Castelldefels rice; Red prawn, Cuttlefish, Pork Ribs, Vegetables from Baix Llobregat and Thyme

PESCADOS
PEIXOS · FISH

NEW
Suprema Salmón Noruego con Coliflor y Vinagreta de tomate Cherry Km0 — 19,50€
Suprema Salmó Noruec amb Coliflor i Vinagreta de cirerol Km0
Norwegian Salmon Supreme with Cauliflower and Cherry Tomato Vinaigrette Km0

Lomo de Bacalao con Pimiento rojo a Fuego, Tomate especiado y Albaricoque — 21,60€
Llom de Bacallà amb Pebrot vermell a Foc, Tomàquet especiat i Albercoc
Cod fillet with red pepper, spiced tomato and apricot

NEW
Corvina con Alcachofa del Prat, Aceite de Pimentón de la Vera con Jamón ibérico — 22,60€
Corbina amb Carxofa del Prat, Oli de Pebre roig de la Vera amb Pernil ibèric
Corvina with Prat Artichoke, La Vera Paprika Oil with Iberian Ham

Rodaballo con Berenjena, Ajito tierno y Salsa ajada al Pimentón de la Vera — 24,50€
Turbot amb Albergínia, All tendre i Salsa al Pebre roig de la Vera
Turbot, Aubergine, Tender Garlic and sauce with Paprika de la Vera

Taco crujiente de Atún rojo con Salsa Yakiniku, Aguacate, Granny Smith y Alga deshidratada — 21,40€
Tac cruixent de Tonyina vermella amb Salsa Yakiniku, Alvocat, Granny Smith i Alga deshidratada
Crispy red tuna taco with Yakiniku sauce, Avocado, Granny Smith and dehydrated seaweed

TENTACIONES
POSTRES · DESSERTS

Crema Catalana caramelizada al Azúcar de caña con Fresa y Savoiardi — 5,40€
Crema Catalana caramel·litzada al Sucre de canya amb Maduixa i Savoiardi
Catalan crème brûlée, caramelised with sugar cane, with strawberries and savoiardi

Cheese cake al vapor con Crujiente de almendra y Frutos rojos — 5,90€
Cheese cake al vapor amb Cruixent d'ametlla i Fruits vermells
Steamed Cheese cake with Crunchy Almonds and Red Berries

Cremoso de Maracuyá con Espuma de Coco y Lima rallada — 5,90€
Cremós de Maracujà amb Escuma de Coco i Lima ratllada
Creamy Passion Fruit with Coconut foam and Lime

NEW
Flan chino con Vainilla, Nata batida y Galleta de Cacao — 5,90€
Flam xinès amb Vainilla, Nata batuda i Galeta de Cacau
Chinese Custard with Vanilla, Whipped Cream and Cocoa Cookie

Tiramisú; Mascarpone, Crema de café y Gelatina de Amaretto — 5,90€
Tiramisu; Mascarpone, Crema de cafè i Gelatina de Amaretto
Tiramisu; Mascarpone, Coffee Cream and Amaretto Gelatine

"Cocktail Cítrico" Sorbete de Limón, Cava, Physalis y Piel de Naranja — 5,70€
"Cocktail Cítric" Sorbet de Llimona, Cava, Physalis i Pell de Taronja
"Citrus cocktail": Sorbet cocktail with lemon, cava, physalis, and orange peel

Tarta de chocolate con Crumble y Cremoso de Cacao — 5,90€
Pastís de xocolata amb Crumble i Cremós de Cacau
Chocolate Cake with Crumble and creamy Cocoa

Ensalada de Fruta Fresca; Piña, Kiwi, Cantalupo, Manzana y Sorbete de Fresas — 5,90€
Amanida de Fruita Fresca; Pinya, Kiwi, Cantalupo, Poma i Sorbet de Maduixes
Fresh Fruit Salad; Pineapple, Kiwi, Cantaloupe, Apple and Strawberry Sorbet

Copa con Helado de Nutella con Crumble, Sirope de Cacao y Nata Montada — 5,90€
Copa amb Gelat de Nutella amb Crumble, Xarop de Cacau i Nata Muntada
Cup with Nutella Ice Cream with Crumblé, Cocoa Syrup and Whipped Cream.

Torrija con Helado de vainilla y Pera al vino de uva blanca de Malvasía — 5,90€
Llesca amb ou amb Gelat de vainilla i Pera al vi de raïm blanc de Malvasía
Caramelized French Toast with vanilla ice cream and pear in Malvasía wine

Surtido de; Mini Pasión de Chocolate y Macarons con Tejas y Arrugats (2 pers.) — 9,90€
Assortit de; Mini Passió de Xocolata i Macarons amb Texas i Arrugats (2 pers.)
Assortment of Mini Chocolate Passion and Macarons with Shingles and Wrinkles (2 people)

HELADOS Y SORBETES

Fabricación propia en nuestro obrador
Fabricació pròpia al nostre obrador
Own manufacture in our workshop

HELADOS

Vainilla · *Vanilla*
Nata y Canela · *Nata i canyella* · *Cream and cinnamon*
Nutella
Coco · *Coconut*

1 Bola — 2,90€
1 Bola
1 Scoop

2 Bolas — 4,50€
2 Boles
2 Scoops

SORBETES

Limón · Llimona · *Lemon*
Mandarina · *Tangerine*
Fresa · Maduixa · *Strawberry*
Mojito