

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 Pa de coca, tomàquet de penjar i oli d'oliva arbequina <i>Flatbread with tomato and Arbequina olive oil</i>	2,95€
Jamón Ibérico de Bellota "Gran Reserva" cortado a cuchillo Pernil ibèric de gla "Gran Reserva" tallat amb Ganivet <i>Iberian acorn cured ham 'Gran Reserva', hand cut</i>	24,90€
Anchoas del Cantábrico, en Aceite de Oliva Virgen y Pimienta Rosa Anxoves del Cantàbric 00, oli d'oliva verge i pebre rosa <i>Cantabrian anchovies 00, virgin olive oil, and pink pepper</i>	14,50€
Croqueta de Pollo Asado con Jamón Ibérico 40 gr. (min. 2 un) Croqueta de pollastre rostit amb pernil ibèric 40 gr <i>Roasted chicken and Iberian ham croquette, 40 g</i>	2,60€
Croqueta de Cecina ahumada de Ternera 35 gr. (min. 2 un) Croqueta de cecina fumada de vedella 35 g <i>Smoked beef croquette, 35 g</i>	2,60€
NEW Zamburiñas asadas con Sofrito de ñora al Albariño y Picada de Panko (6 Uds.) Zamburiñas rostides amb Sofregit de nyora a l'Albariño i Picada de Panko <i>Grilled scallops with Albariño Ñora Sofrito and Panko Chopped</i>	19,70€
Almeja Gallega con Salsa Marinera y Picada Tradicional Cloïssa gallega amb salsa marinera i picada tradicional <i>Galician clams in 'Marinera' sauce with traditional Catalan 'picada'</i>	16,80€
Mejillones cocinados al vapor con vino de Uva albariño y Limón Musclos de roca al vapor amb Albariño i llimona <i>Steamed rock mussels in Albariño wine and lemon sauce</i>	11,90€
Fritura de Calamarcitos con Mahonesa de Cebolla tierna asada y Lima Fritura de calamarsos amb maionesa de ceba tendra rostida i llimona dolça <i>Fried cuttlefish with roasted spring onion and lime mayonnaise</i>	13,40€
Huevos fritos camperos con Patata Agria crujiente y Jamón Ibérico Ous fregits camperols amb patata agra cruixent i pernil ibèric <i>Fried free-range eggs with crunchy potatoes and Iberian ham</i>	13,40€

ENTRANTES

ENTRANTS · STARTERS

Crema de Verduras de Temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat Crema de verdures de temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat <i>Cream of seasonal vegetable soup from "Parc Agrari del Baix Llobregat"</i>	10,50€
Lechuga; Cogollo, Hoja de espinaca, Manzana acida, Remolacha asada y Arándano seco Enciam Cogollo, Full de Espinac, Poma Àcida, Remolatxa Asada i nabius secs <i>Heart Lettuce, Spinach Leaf, Sour Apple, Roasted Beet and Dried Blueberry</i>	11,90€
Ensalada de Quínoa con Kiwi, Aguacate, Almendra, Cítricos, Mostaza y Miel Amanida de Quinoa amb Kiwi, Alvocat, Ametlla, Cítrics, Mostassa i Mel <i>Quinoa Salad with Kiwi, Avocado, Almond, Citrus, Mustard and Honey</i>	12,40€
Ensalada César con lascas de Parmesano, Tomate y dados de Pollo Amanida Cèsar amb encenalls de parmesà, tomàquet i daus de pollastre <i>Cesar salad with Parmesan flakes, tomato, and chicken dices</i>	12,90€

Burrata de la Puglia con Romesco, Tomate Km0, Boquerones y Tierra de aceituna	13,90€
Burrata de la Puglia amb Romesco, Tomàquet Km0, Seitons i Terra d'oliva	
<i>'La Puglia' burrata with Romesco, Tomato Km0, Anchovies and Olive Land</i>	
Carpaccio de Berenjena con Queso de Cabra, Miel de Caña, Tomate seco y Kalamata	10,90€
Carpaccio de Albergínia Rostida, Formatge de Cabra, Mel de Canya, Tomàquet sec i Kalamata	
<i>Aubergine carpaccio Goat Cheese, Cane Honey, Dried Tomato and Kalamata</i>	
Ceviche de Corvina y Langostino con Mango, Leche de Tigre y Maíz	14,90€
Cebiche de corbina i llagostí amb llet de tigre i blat de moro	
<i>Meagre and king prawn ceviche with mango, 'leche de tigre' sauce, and corn</i>	
Tartar de Salmón con Tomate fresco, Encurtidos, Alga wakame & Kombu y Mahonesa de mostaza	16,20€
Tartar de salmó amb Tomàquet fresc, Adobats, Alga wakame & Kombu i Mahonesa mostassa	
<i>Salmon tartar with fresh Tomato, Pickles, Wakame & Kombu Seaweed and Mustard Mahonesa</i>	
Verduras Asadas con Cebolleta tierna ahumada y Salsa Romesco	11,80€
Verdures rostides amb ceba tendra fumada i salsa romesco	
<i>Roasted vegetables with smoked green onion and 'Romesco' sauce</i>	

CARNES

CARNS · MEAT

Magret de Pato con Salsa de vino, Quínoa y Maíz en Texturas	16,90€
Magret d'ànec amb Salsa de vi, Quinoa i Blat de moro en textures	
<i>Duck magret with Wine Sauce, Quinoa and Corn in Textures</i>	
Paletilla de cabrito con Ajoarriero de pimiento escalibado y albaricoque deshidratado	28,70€
Espatlla de cabrit amb Ajoarriero de Pebrot escalivat i Albercoc deshidratat	
<i>Kid's Shoulder with Roasted Pepper Garlic and Dried Apricot</i>	
Entrecot de Vaca de Pastura (250gr.) con Patatas Allumette y Demi-glace al Jérez	21,40€
Entrecot de vaca de pastura (250 g) amb patates alumette i demi-glacé al Xerès	
<i>Free-range beef entrecote (250 g) with 'allumette' potatoes, and sherry demi-glace</i>	
Solomillo de Ternera con Salsa de Vino, Manzana caramelizada y Espárrago Verde	25,50€
Filet de vedella amb salsa de vi, poma caramel·litzada i espàrrecs verds	
<i>Veal fillet with wine sauce, caramelised apple, and green asparagus</i>	
Lomo de raza Bovina Black Angus de Nebraska (300gr) Piquillos caramelizados y Patatas fritas	32,00€
Llom de raça Bovina Black Angus de Nebraska (300gr) Piquillos caramel·litzats i Patates fregides	
<i>Nebraska Black Angus Beef Loin (300gr) Caramelized Piquillo Peppers and French Fries</i>	
Hamburguesa (200gr.) "Vaca vieja de Cárnicas Pradel" con Queso Idiazábal y Cebolla confitada	21,80€
Hamburguesa (200 gr.) "Vaca vella de Càrnies Pradel" amb Formatge Idiazábal i Ceba confitada	
<i>Hamburger (200 gr.) "Old Cow from Cárnicas Pradel" with Idiazábal Cheese and Candied Onion</i>	

PASTAS

PASTES · PASTE

Canelones de Pollo de Corral con Foie y Salsa con Mantequilla de Tartufo Bianco	16,00€
Canelons de pollastre de corral amb foie i salsa amb mantega de Tartufo Bianco	
<i>Free-range chicken cannelloni with foie and 'Tartufo Bianco' sauce</i>	
Pasta Taglione con Cremoso de Grana Padano, Calamares y Papada ibérica adobada	16,40€
Pasta Taglione amb Cremós de Grana Padano, Calamars i Papada ibèrica adobada	
<i>Taglione Pasta with Creamy Grana Padano, Squid and Marinated Iberian Jowi</i>	

NUESTROS ARROCES

ELS NOSTRES ARROSSOS · PAELLA

	Fideuá "Tot Pelat" con Calamar, Gamba y Mejillones Fideuà "Tot Pelat" amb calamar, gamba i musclos <i>'Tot Pelat' fideua with squids, prawns, and mussels</i>	18,40€
	Paella "Fosbury" de Marisco pelado, Rape y Almeja Paella "Fosbury" de marisc pelat, rap i cloïssa <i>"Fosbury" paella with shelled seafood, angler fish, and clams</i>	21,80€
	Arroz negro con Cigalitas, Mejillones y Pimiento rojo a la llama Arròs negre amb Escamarlans, Musclos i Pebrot vermell a la flama <i>Black rice with Cigalitas, Mussels and Red pepper to the flame</i>	21,00€
	Arroz de Vegetales con Cep confitado, Brócoli y Pimientos de Padrón Arròs de vegetals amb Cep confitat, Bròquil i Pebrots de Padró <i>Vegetable rice with Confit Cep, Broccoli and Padrón Peppers</i>	17,80€
	Caldero de Bogavante con Almejas y Picada Tradicional Caldera de llamàntol amb cloïsses i picada tradicional <i>Lobster 'Caldoso' rice in broth with clams and traditional minced nuts and herbs</i>	25,50€
NEW	Arroz con Lagarto de cerdo ibérico, Butifarra negra, Berenjena a la llama y Puerro Arròs amb Llangardaix de porc ibèric, Botifarra negra, Albergínia a la flama i Porro <i>Rice with Iberian Pig Lizard, Black Butifarra, Flame Aubergine and Leek</i>	18,50€
NEW	Arroz con Paletilla de conejo confitado al ajillo, Piquillo caramelizado, Calabaza e Ibérico Arròs amb Espatlla de conill confitat a l'allada, Piquillo caramel·litzat, Carbassa i Ibèric <i>Rice with rabbit shoulder confit with garlic, caramelised piquillo, pumpkin and Iberian</i>	19,50€

PESCADOS

PEIXOS · FISH

	Salmón Noruego con Manzana Golden and Granny Smith y Aceite de vaina vainilla Salmó Noruec amb Poma Golden and Granny Smith i Oli de beina vainilla <i>Norwegian Salmon with Golden and Granny Smith Apples and Vanilla Bean Oil</i>	17,40€
	Bacalao con Berenjena a la llama, Ajitos tiernos, Aceite ajado a la Vera e ibérico Bacallà amb Albergínia a la flama, Allets tendres, Oli atrotinat a la Vera i ibèric <i>Cod with Flame Aubergine, Young Ajitos, Aged oil on the vera and Iberian</i>	19,90€
	Corvina Salvaje con salsa Beurre blanc, Puerro confitado, Trufa y Aceite de vainilla Reig Salvatge amb salsa Beurre blanc, Porro confitat, Tòfona i Oli de vainilla <i>Wild Sea Bass with Beurre Blanc Sauce, Confit Leek, Truffle and Vanilla Oil</i>	21,90€
NEW	Suprema de Lubina; con su Fumet reducido, Cebolla tierna asada y Patata confitada Suprema de Llobarro amb el seu Fumet reduït, Ceba tendra rostida i Patata confitada <i>Sea Bass supreme with its reduced Fumet, Roasted tender onion and Confit Potato</i>	24,50€
	Tartar de Atún rojo con Vinagreta de soja, Tomate pera con cilantro, Aguacate y Mango Tàrtar de Tonyina Vermella amb Vinagreta de soja, Tomàquet pera amb coriandre, Alvocat i Mango <i>Red Tuna Tartar with Soy Vinaigrette, Pear Tomato with Coriander, Avocado and Mango</i>	20,40€

TENTACIONES

POSTRES · DESSERTS

Crema catalana tradicional quemada con Azúcar moreno, Fresas y Savoiardi Crema catalana tradicional amb maduixes i neules <i>Traditional Catalan crème brûlée with strawberries and rolled wafers</i>	5,40€
Chesse cake al vapor con Crujiente de almendra y Frutos rojos Cheese Cake a el vapor amb Cruixent d'Ametlla i Fruits vermells <i>Steamed Cheese cake with Crunchy Almonds and Red Berries</i>	5,90€
Tiramisu con Emulsión de Cacao y Galleta de Café Tiramisú amb emulsió de cacau i galeta de cafè <i>Tiramisu with cocoa emulsion and coffee cookie</i>	5,90€
"Cocktail Cítrico" Sorbete de Limón, Cava, Physalis y Piel de Naranja "Cocktail cítric" sorbet de Llimona, cava, physalis i pell de taronja <i>"Citrus cocktail": Sorbet cocktail with lemon, cava, physalis, and orange peel</i>	5,70€
Tarta de Chocolate con Crema pastelera y Crumblé de Almendras Tarta Sacher artesana amb crema anglesa i crumble d'ametlla <i>Sacher torte with English cream custard and almond crumble</i>	5,90€
NEW Ensalada de Fruta Fresca; Piña, Kiwi, Cantalupo, Manzana y Sorbete de Fresas Amanida de Fruita Fresca; Pinya, Kiwi, Cantalupo, Poma i Sorbet de Maduixes <i>Fresh Fruit Salad; Pineapple, Kiwi, Cantaloupe, Apple and Strawberry Sorbet</i>	5,90€
Copa con Helado de Nutella con cumblé, Sirope de Cacao y Nata Montada Copa amb gelat de Nutella amb Crumble, Xarop de Cacau i nata muntada <i>Cup with Untella Ice Cream with Crumblé, Cocoa Syrup and Whipped Cream.</i>	5,90€
Manzana Tibia con Torrija Caramelizada, Helado de Nata y Canela Poma tèbia amb torradeta caramel·litzada, gelat de nata i canyella <i>Warm apple with caramelised French toast, ice cream, and cinnamon</i>	5,90€
Surtido de; Mini Pasión de Chocolate y Macarons con Tejas y Arrugats (2 per.) Assortiment de; Mini Passió de Xocolata i Macarons amb Texas i Arrugats (2 per.) <i>Assortment of; Mini Chocolate Passion and Macarons with Shingles and Wrinkles (2 people)</i>	9,90€

HELADOS

(Fabricación propia en nuestro obrador)

GELATS · SORBETS

(Fabricació pròpia al nostre obrador)

(Own manufacture in our workshop)

1 Bola 1 Bola 1 Scoop	2,90€
2 Bolas 2 Boles 2 Scoops	4,50€
<i>Vainilla · Vanilla</i>	<i>Limón · Llimona · Lemon</i>
<i>Nata y Canela · Nata i canyella · Cream and cinnamon</i>	<i>Mandarina · Tangerine</i>
<i>Nutella</i>	<i>Fresa · Maduixa · Strawberry</i>
<i>Coco · Coconut</i>	<i>Mojito</i>

