

Pica i peca

Grab and succumb

Pa de coca 1,65€

Pan de coca
Crispy bread

Pa de pagès 1,65€

Pan de payés
Rustic bread

Anxoves del Cantàbric 7,90€

Anchoas del Cantàbrico
Cantabrian anchovies

Ventresca de bonítol del nord 9,90€

Ventresca de bonito del norte
White tuna belly

**Carpaccio de peus de porc 8€
amb festucs**

Carpaccio de mans de cerdo
con pistachos
*Carpaccio of pig's trotters
with pistachios*

Carpaccio de gambes 12€

Carpaccio de gambas
Shrimps carpaccio

Carpaccio de vedella Black Angus 9,90€

Carpaccio de ternera Black Angus
Black Angus beef carpaccio

Llongonissa (secallona) 7,59€

Longaniza "secallona"
Catalan dry-cured pork sausage

Botifarra blanca culana 7,59€

Butifarra blanca "culana"
Local sausage

Pernil de gla de Jabugo 17€

Jamón de bellota de Jabugo
DO Jabugo Iberian acorn-fed ham

Formatge d'ovella manxego 11€

Queso de oveja manchego
Manchego sheep cheese

Formatge de cabra de Coldejou 10€

Queso de cabra de Coldejou
Goat's cheese from Coldejou

Formatge d'ovella curat 11€

de la Serra del Tormo
Queso de oveja curado
de la Serra del Tormo
*Smoked sheep's cheese
from Serra del Tormo*

Pebrots de Padrón fregits 6,60€

Pimientos de Padrón fritos
Fried Padron baby peppers

Croquetes de pollastre 7€

Croquetas de pollo
Roasted chicken croquettes

Croquetes de bolets 8€

Croquetas de setas
Mushroom croquettes

Croquetes de vi ranci 7,60€

Croquetas de vino rancio
Rancio wine croquettes

Assortiment de croquetes (2+2+2) 7,60€

Surtido de croquetas (2+2+2)
Assortment of croquettes (2+2+2)

Bunyols de bacallà 7,59€

Buñuelos de bacalao
Cod fritters

Cargols de muntanya 7,15€

Caracoles de montaña
Mountain snails

Espàrrecs verds a la graella 8,50€
amb salsa romesco
Espàrragos verdes a la parrilla
con salsa romesco
Grilled green asparagus with romesco sauce

Amanida de bacallà 8,50€
Ensalada de bacalao
Cod salad

Amanida de formatge de cabra 8,50€
Ensalada de queso de cabra
Goat cheese salad

Bacallà fregit amb fesols del ganxet, alls i tomàquet 15,40€
Bacalao frito con judías blancas del "ganxet", ajos y tomate
Fried cod with Ganxet white beans, tomato and garlic

Hamburguesa de vedella sobre pa de coca i foie-gras d'ànec 14,50€
Hamburguesa de ternera sobre pan de coca y foie
Veal burger on crispy bread and foie

Costelles de cabrit arrebossades 15,40€
Costillas de cabrito rebozadas
Battered fried kid (baby goat) ribs

Cua de bou cuinada amb paciència 15,50€
Rabo de buey guisado con paciencia
Slow cooked oxtail

POSTRES

DESSERTS

Menjar blanc 5,50€
Manjar blanco
White pudding

Tradicional mel i mató 5,75€
Tradicional miel y requesón
Honey and curd traditional

Crema cremada 5,50€
Crema catalana
Catalan custard

Pastís fi de poma calenta amb gelat de vainilla 6€
Pastel fino de manzana caliente con helado de vainilla
Thin cake of hot apple with vanilla ice cream

Flam de la casa 5,50€
Flan de la casa
Homemade crème caramel

Gelat 5€
Helado
Ice cream

* Cuina oberta de 8 h a 12 h i de 13 h a 16 h. Servei de nit, de 19 h a 22.30 h.

* Cocina abierta de 8 h a 12 h y de 13 h a 16h. Servicio de noche, de 19 h a 22.30 h.

* Open kitchen from 8 to 12 pm and from 13 pm to 16 pm. Night service from 7 to 10.30 pm.