



MENÚ

PRIMEROS

Ensaladas, salazones y encurtidos

Ensalada César con pollo confitado
Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparras
Vitello tonnato clásico +3€
Steak tartar de solomillo con sus tostitos +5€

Sopas y cremas

Salmorejo cordobés con jamón y uvas
Crema de brócoli y patata, creme fraîche y sus picatostes

Verduras y legumbres

Alcachofas a la carbonara
Garbanzos guisados con capipota y cebollitas encurtidas
Lentejas guisadas con foie y gambita roja de Roses

SEGUNDOS

Huevos, pastas y arroces

Huevo frito con patatas, cebolla caramelizada y pimentón
Macarrones a la barcelonesa con ceps y butifarra, gratinados con queso Emmentaler AOP de Quesos de Suiza
Canelones de rustido gratinados con parmesano (con trufa +5€)
Arroz a la cazuela de mar y montaña
(calamar, sepia y costilla de cerdo) con toque de alioli +3€

Pescado

Bacalao confitado con espinacas a la catalana
Pescado del día al horno con patatas a lo pobre
Atún encebollado +5€

Carne

Pollo en salsa a la catalana
Costillas de cerdo lacadas con miel y mostaza y sus patatas fritas
Solomillo de ternera con salsa perigourdine y sus patatas fritas o puré clásico (a elegir uno) +6€

19,50€ *

POSTRES

Carro de postres caseros

*

Iva incluido.
No incluye bebida.





MENÚ

PRIMERS

Amanides, salaons i confitats

Amanida cèsar amb pollastre confitat
La nostra amanida russa amb ventresca de tonyina i piparres
Vitello tonnato clàssic +3€
Steak tartar de filet i les seves torradetes +5€

Sopes i cremes

Salmorejo cordovès amb pernil i raïm
Crema de brocoli i patata, creme fraïche i els seus crostons

Verdures i llegums

Carxofes a la carbonara
Cigrons guisats amb capipota i cebetes adobada
Lenties guisades amb foie i gambeta vermella de Roses

SEGONS

Ous, pastes i arrossos

Ou ferrat amb patates, ceba caramel·litzada i pebre vermell
Macarrons a la barcelonesa amb ceps i butifarra, gratinats amb
formatge Emmentaler AOP de Quesos de Suïza
Canelons de rostit gratinats amb parmesà (amb tòfona +5€)
Arròs a la cassola de mar i muntanya
(calamar, sípia, costella de porc) amb toc d'allioli +3€

Peix

Bacallà confitat amb espinacs a la catalana
Peix del dia al forn amb patates al pobre
Tonyina amb ceba +5€

Carn

Pollastre amb salsa a la catalana
Costelles de porc lacades amb mel i mostassa i patates fregides
Filet de vedella amb salsa perigourdine amb patates fregides
o puré clàssic (escollir un) +6€

POSTRES

Carro de postres casolans

19,50€ *

*

Iva inclòs.
No inclou beguda.





MENU

FIRST COURSES

Salads, cured and pickles

Caesar salad with confit chicken
Spanish potatoe salad with tuna belly and pickled piparras
Classic vitello tonnato +3€
Sirloin steak tartare with its toasts +5€

Soups and creams

Broccoli and potato cream, creme fraîche and croutons
Cordovan salmorejo with spanish ham and grapes

Vegetables and legumes

Artichokes carbonara
Stewed chickpeas with tripe and pickled small onions
Stewed lentils with foie and Roses red prawn

SECOND COURSES

Eggs, pasta and rice

Fried egg with potatoes, caramelizaed onion and paprika
Barcelona-style macaroni with ceps (boletus) and sausage, gratin
with Emmentaler AOP cheese from Switzerland
Roast cannelloni gratin with parmesan cheese (with truffle +5€)
Sea and mountain rice casserole (squid, cuttlefish and pork ribs)
with a touch of alioli +3€

Fish

Cod with spinach catalan style
Fish of the day in the oven with potatoes
Tuna loin with onion +5€

Meat

Lacquered pork ribs with honey, mustard and fries
Chicken with catalan style sauce
Beef tenderloin with perigourdine sauce and french fries
or classic puree (choose one) +6€

19,50€ *

DESSERTS

Homemade dessert cart

*

Vat included.
Drinks are not included

