



## CARTA TEMPORADA

---

### Aperitius

---

<b>Formatge manxec</b>	14 €
Amb torrades fetes a casa.	
<b>Pernil ibèric</b>	24 €
Amb pa de coca amb tomàquet.	
<b>Croquetó de pernil ibèric</b>	2 €/un.
<b>Braves QGAT</b>	8 €
<b>Carpaccio de gambes</b>	15 €
Amb tomàquet semisec, olives Kalamata, festucs i brots verds.	
<b>Natxos</b>	9 €
Amb carn, jalapenyos i formatge gratinat.	
<b>Calamars a l'andalusa</b>	12,5 €
Acompanyats de maionesa oriental.	

---

### Entrem

---

<b>Caneló de rostit</b>	14 €
Amb beixamel de tòfona.	
<b>Burrata amb ruca</b>	12 €
Amb tomàquet semi sec, olivada i pesto.	
<b>Crema de temporada</b>	12 €
<b>Amanida d'espínacs</b>	14 €
Amb poma verda, escames de parmesà i fruits secs.	
<b>Saltat de verdures i romesco</b>	12 €
<b>Carpaccio de carbassó</b>	14 €
Amb tomàquet semisec, nous, encenalls de parmesà i vinagreta cítrica.	
<b>Timbal d'escalivada</b>	12,5 €
Amb anxoves amb brots verds, tomàquets xerry i olivada.	
<b>Pop a la planxa</b>	15 €
Pata de pop a la planxa amb puré de patata i la seva reducció.	
<b>Truita oberta de bacallà</b>	14 €

---

## Seguim

---

- Bacallà gratinat** 18 €  
Amb bolets de temporada i patates confitades.
- Tataki de tonyina** 18 €  
Sobre alga wakame amb cremós de maduixa i tirabecs.
- Corball al forn** 17 €  
Amb patates confitades i verdures saltejades.
- Galta de porc** 15,5 €  
Galta de porc estofada i desossada sobre patata confitada.
- Espatlleta de xai** 21 €  
Espatlleta de xai a baixa temperatura amb la seva reducció.
- Filet de vedella** 23 €  
Amb fricasé d'espàrrecs verds, tirabecs, bolets i escalopa de foie amb salsa demi-glace.
- Hamburguesa gourmet de vedella** 14 €  
Amb pa de coca, cheddar, ceba caramel·litzada, foie, salsa de mostassa antiga i barbacoa i patates caixa.
- Hamburguesa vegetariana** 13 €  
Amb tomàquet, cheddar, ceba caramel·litzada, ruca, salsa de mostassa antiga i barbacoa i patates caixa.

---

## Arrossos

---

(mínim 2 persones) Preu per persona

- Arròs Lola** 16 €  
Amb sèpia, verdures de temporada i un punt picant.
- Arròs de mar** 17 €
- Risotto de confit d'ànec** 16 €  
Amb espàrrecs bladers, orellanes i pamesà.

---

## Acabem

---

- Còctel de fruites naturals** 4,5 €
- Coulant de xocolata** 5,5 €  
Amb gelat de festuc.
- Gotet de 3 xocolates** 5,5 €  
Amb Crumble d'avellanes.
- Cheesecake** 5,5 €  
Cheesecake casolà amb fruits vermells.
- Carrot cake** 5,5 €  
Amb crema de formatge.