



CARTA TEMPORADA

Aperitius

Formatge manxec	15,5 €
Amb torrades fetes a casa.	
Pernil ibèric	24 €
Amb pa de coca amb tomàquet.	
Croquetó de pernil ibèric	2 €/un.
Braves QGAT	8 €
Carpaccio de gambes	18 €
Amb tomàquet semisec, olives Kalamata, festucs i brots verds.	
Natxos	10,5 €
Amb carn, jalapenyos i formatge gratinat.	
Calamars a l'andalusa	14 €
Acompanyats de maionesa oriental.	

Entrem

Caneló de rostit	15,5 €
Amb beixamel de tòfona.	
Burrata amb ruca	13,5 €
Amb tomàquet semi sec, olivada i pesto.	
Crema de temporada	13,5 €
Amanida d'espínacs	15,5 €
Amb poma verda, escames de parmesà i fruits secs.	
Saltat de verdures i romesco	13,5 €
Carpaccio de carbassó	15,5 €
Amb tomàquet semisec, nous, encenalls de parmesà i vinagreta cítrica.	
Timbal d'escalivada	14 €
Amb anxoves amb brots verds, tomàquets xerry i olivada.	
Pop a la planxa	18 €
Pota de pop a la planxa amb puré de patata i la seva reducció.	
Truita oberta de bacallà	15,5 €

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries:
Consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.

Seguim

- Bacallà gratinat** 19,5 €
Amb bolets de temporada i patates confitades.
- Tataki de tonyina** 19,5 €
Sobre alga wakame amb cremós de maduixa i tirabecs.
- Corball al forn** 18,5 €
Amb patates confitades i verdures saltejades.
- Galta de porc** 17 €
Galta de porc estofada i desossada sobre patata confitada.
- Espatlleta de xai** 22,5 €
Espatlleta de xai a baixa temperatura amb la seva reducció.
- Filet de vedella** 24,5 €
Amb fricasé d'espàrrecs verds, tirabecs, bolets i escalopa de foie amb salsa demi-glace.
- Hamburguesa gourmet de vedella** 15,5 €
Amb pa de coca, cheddar, ceba caramel·litzada, foie, salsa de mostassa antiga i barbacoa i patates caixa.
- Hamburguesa vegetariana** 14,5 €
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** 18 €
Amb sèpia, verdures de temporada i un punt picant.
- Arròs de mar** 19,5 €
- Risotto de confit d'ànec** 18 €
Amb espàrrecs bladers, orellanes i pamesà.

Acabem

- Còctel de fruites naturals** 5,5 €
- Coulant de xocolata** 6,5 €
Amb gelat de festuc.
- Gotet de 3 xocolates** 6,5 €
Amb Crumble d'avellanes.
- Cheesecake** 6,5 €
Cheesecake casolà amb fruits vermells.
- Carrot cake** 6,5 €
Amb crema de formatge.
- Suplement salses** (ketchup, maionesa, mostassa, ...) 1 €/ud.