

NUESTROS ENTRANTES...

Flor de Alcachofa a la brasa, con vinagreta de boletus y lamina ibérica Maldonado. 6'50€/und

Ensaladilla Rusa con pulpo y espuma de aceitunas . 8'50€ / 15€.

“Empedrat” Ensalada de alubias de Sta.Pau, con bacalao, tomate y aceitunas negras.8€ / 15€

Coca de lengua ahumada, crema agria y nuestros encurtidos. 12€

Ensalada de Salmón ahumado y aguacate, con tomate, queso crema y cilantro. 15€

Tartar de Atún rojo sobre tosta de maíz con guacamole. 8'50/und

Carpaccio de manitas con gambas, vinagreta de boletus y jamón con ensalada de brotes. 9€ / 16€

Ensalada de zuchini con burrata, tallarines de calabacín y pepino, tomates semisecos, piñones con vinagreta de trufa y aceto balsamico extravecchio. 16€

ENTRE PANES...

Coca Mallorquina de pimientos y cebolleta con sardina soasada y espinaca fresca. 12€

Flammenkuchen típico de Alsacia, masa fina con crema agria, panceta ahumada, champiñones y cebolleta fresca. 12€

Panne Cunzato, sobre una tosta de pan: tomates, queso fresco, anchoa, piñones, alcaparras, olivas, albahaca... 15€

Hogaza de Camembert fundido, horneada al momento. (10min) 12€

Sandwitch de Pastrami, mostaza, rúcula acompañado de pepinillos agridulces y patatas fritas. 14€

Pan con tomate, de coca de Manlleu frotada con tomate de colgar y aceite virgen extra. 3'95€

PASTAS Y ARROCES...

Fideuá de sepia negra con gambas y allioli. 12€/20€

Canelón de pollo de corral, con bechamel trufada, jugo de pollo y lascas de parmesano. 12'50€

Cazuela de arroz de montaña, con costilla de ibérico, alcachofas, butifarra negra.(25min) 20€

Cous cous Siciliano de pescado del día, con gamba, moluscos,daditos de limón y hierbas. 21€

GUISOS Y SEGUNDOS PLATOS...

Albóndigas de pollo de corral con gambas, ligada con picada mediterránea. 10€/18€

Raya a la mantequilla negra, con alcaparras y patata risoladas. 9'50€/17€

Guiso de Pata y Morro de ternera con caracoles. 9€/18€

Jarrete glaseado a la cerveza negra, con chucrut casero y parmentier de patata. 19€

Mollejas de ternera con gambas y salteados de pak-choi. 20€

Bacalao con guiso de garbanzos, espinacas y butifarra negra. 12€/19€

A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA...

Carabinero nº000 a la brasa sin mas... 11€/100gr

Atún rojo Balfegó con caponata, pisto italiano de berenjena, tomate, olivas y alcaparras al aroma de albahaca. 14€/24€

Butifarra fresca "amb seques", alubias de sta.Pau y allioli. 8€/15€

Lomo de vaca rubia gallega madurada "Discarlux" con patatas y pimientos. 20€/38€

Secreto Ibérico con picada mediterránea de tomate y pimientos del padrón. 9€/17€

Pluma de cerdo con patatas y nuestro mojo casero. 15€

Tuétano de ternera con gambas, ensalada verde con manzana y cilantro para desgrasar, y tostas de pan con tomate para untar... 18€