

TAPAS FRÍAS

Corazones de alcachofa con jamón	3,90 €
Selección de olivas picadas/aliñadas	2,60 €
Tacos de salmón marinado con yogur y soja.....	2,80 €
Boquerones en vinagre	3,90 €
Anchoas del Cantábrico (ud.)	1,80 €
Berberechos ...6.90 € / Mejillones	3,90 €
Tostadita con nuestro Foie Micuit y naranja confitada	4,25 €
Ensalada alemana.....	3,90 €
Ensaladilla Russa.....	3,90 €
“Esqueixada” de Bacalao i tomate	4,00 € ...10,90€
Ensalada de tomates cherry con mozzarella y albahaca.....	3,40 €
Ensalada de tomate Raf con migas, albahaca y cigalas.....	6.30 €
Salmón marinado con eneldo y espárragos blancos.....	4.40 €
Pan de coca con tomate.....	2.00 €
Almendras tostadas saladas.....	2.00 €

TAPAS CALIENTES

Patatas Bravas.....	3,90 €
Patatas con morcilla	3,90 €
Queso Brie con jamón sobre coca de vidre.....	3,40 €
Pimientos del Padrón	3,50 €
Tortilla de patata (con cebolla) y pan con tomate	3,20 €
Croquetas de jamón (ud.)	1,20 €
Croquetas morcilla (ud.)	1,20 €
Bómbola de foie (ud.)	1,40 €
Queso de cabra fundido con tomate semi seco, olivada y orégano.....	4.20 €
Huevo estrellado con patatas paja y jamón Ibérico.....	5.20 €
Boquerones fritos con pimientos del padrón.....	4.20 €
Pincho de gambas y calamares.....	5.60 €
Solomillo ibérico con patatas paja.....	7.50 €
Mini hamburguesa de carne especiada con patata paja	4.30 €
Saltimbocca de pollo con salvia, jamón de bellota y mozzarella.....	5,00 €
Calamares rellenos de butifarra, setas shitake y jamón de bellota.....	4.20 €
Habitas con menta, morcilla de arroz, tomate semi seco y piñones	3,60 €

COCAS

Coca de ceps, puerros y jamón.....	7,20 €
Coca de sobrasada Ibérica de Bellota, queso camembert y sésamo tostado.....	6.80 €
Coca con Roast Beef, vinagreta de miel y mostaza suave.....	6.30 €
Coca con escalibados y queso de cabra gratinado.....	6.50 €
Coca con berenjena, mozzarella di Búfalla y pesto.....	7,00 €
Coca de recapte con morcilla de Burgos.....	6.50 €

Lomo Ibérico de Bellota, curación natural	6,00€, ...12,00€
Chorizo o Longaniza Ibérico de Bellota casero, curación natural	7,80€
Queso semi curado y curado de oveja.....	4,00€, ...7,80€
Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano	9,95€, ...17,50€
Variado Sagrada Familia: Jamón, Lomo y Longaniza Ibérico de Bellota	19,95€
Foie Micuit con pistachos, ciruelas pasas y naranja confitada.....	15,20€
Navajas al natural con jamón Ibérico de Bellota, espárragos blancos, alcachofa	12,00€
Anchoas con Parmesano Reggiano y reducción de vinagre de Módena.....	12,00€
Tortilla de bacalao con chips de verduras	9,50€
Verduritas del huerto salteadas con romesco.....	10,60€
Ensalada de brotes con bacalao, anchoas, atún y romesco.....	12,00€
Mozzarella / Burratta di Búfalla con oliva negra, tomate, piñones, alcaparras y pesto.....	12,00€
Risotto de ceps, jamón y espárragos verdes	12,50€
Rigatoni con salsa texturas de tomate y parmesano rallado	8,10€

Presa Ibérica de Bellota con patatas asadas y salsa demi glace y espárragos.....	17,00€
Pluma ibérica con setas y verduras de temporada	16,10€
Steak tartar de buey con mantequilla de especias.....	16,00€
Lomo de Nebraska con patata "pont neuf", pimientos del padrón y salsa Chimichurri	
*600gr.: 32,00€ (ideal para compartir)	
*300gr.: 22,00€	

Bacalao confitado con acelgas, salsa de gorgonzola, nueces y emulsión de pera.....	15,80€
Vieiras con puré de celerí, gambas y chips de verduras.....	15,60€
Calamarcitos de Vilanova a la plancha con setas de temporada	15,50€
Tataki de atún con berenjena escalibada y vinagreta de miso.....	14,20€
Tartar de salmón con nachos, aguacate y aceite de sésamo	6.20€ , 10,40€

Mousse tibia de chocolate con helado de vainilla.....	6,50€
Tarta limón con helado de yogur.....	5,80€
Tarta tatín con nueces caramelizadas y helado de vainilla.....	5,00€
Trufas de trufa.....	5,00€
Flan de coco con helado de mango.....	5,50€
Panacotta de frutos rojos con sorbete de fresa.....	4,20€
Helados y Sorbetes.....	3,00€

MENÚ ESPECIAL

PICA· PICA

- Guacamole con Nachos
- Patatas Bravas
- Croqueta de jamón ibérico de bellota
- Mini Sagrada Familia (Jamón de bellota, salchichón y chorizo ibérico)
- Nuestros quesos (cabra, semi i curado)
- Pan de coca con tomate

SEGUNDO A ELEGIR

- Lomo de ibérico adobado, patatas fritas y pimientos del padrón

- Bacalao con setas i salsa romesco

- Pasta al pesto con tomate semi seco

POSTRE

- Tarta Sacher con helado

BODEGA:

Aguas

Vino de la casa D.O (Cataluña) 1 btlla. Cada 4pax

*Cockteleria:

G in-tonic (Tanqueray, Beefeater)

Mojito o Caipiroska

Ron o Vodka

30€ (IVA incluido)

MENU ESPECIAL DEGUSTACIÓN

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Para disfrutar:

Embutidos ibéricos de Bellota (Jamón, chorizo, salchichón)

Surtido de Quesos(cabra, semicurado y curado)

Pan de coca con tomate

Navajas con salsa de coco aromática, lima, gengibre caramelizado y germinados

Ensalada fresca con mozzarella de Búfala, cecina, rúcula, piñones y melocotón

Calamar plancha, setas de temporada, judías verdes y aceite de albahaca

Pluma Ibérica de Bellota con patatas asadas espárragos verdes y salsa Chimichurri

POSTRES

Flan de coco y caramelo con sorbete de mango

BEBIDA

Aguas (50cl)

Vino Blanco, rosado o tinto tierras de Murillo (Rioja)

30€/persona(IVA incluido)