

V POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Crema catalana <i>Crema catalana</i> Catalan cream	9,00
Tarta de quesos locales con mermelada de guayaba especiada <i>Pastís de formatges locals amb mermelada de guaiàba especiada</i> Cheesecake (made with local cheeses) with spiced guava jam	9,00
Crumble de frutos rojos con helado de turrón <i>Crumble de fruits vermells amb gelat de torró</i> Red fruit crumble with nougat ice cream	9,00
Cake tres leches y coco <i>Pastís tres llets i coco</i> Tres leches and coconut cake	9,00
Lemon pie con merengue quemado <i>Pastís de llimona amb merenga cremada</i> Lemon pie with toasted meringue	9,00
Mousse de chocolate con galleta de mantequilla y naranja <i>Mousse de xocolata amb galeta de mantega i taronja</i> Chocolate mousse with butter biscuit and orange	9,00
Frutas de temporada <i>Fruita de temporada</i> Seasonal fruits	8,00

V Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian

Disponemos de una carta específica de alérgenos. Si desea consultarla, puede solicitarla a nuestro personal
Disposem d'una carta específica d'al·lèrgens. Si desitja consultar-la, pot sol·licitar-la al nostre personal
We offer a specific allergen menu. If you wish to consult it, you may request it from our staff

Precios en / Preus en / Prices in: Euros IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

PARA COMPARTIR / PER COMPARTIR / TO SHARE

V Patatas bravas rústicas con tomate picante y allioli <i>Patates braves rústiques amb tomàquet picant i all i oli</i> Rustic patatas bravas with spicy tomato and allioli	9,00
Selección de croquetas <i>Selecció de croquetes</i> Selection of croquettes	4,00 unidad/ unitat/ each
Calamarcitos estofados a la catalana con picada de avellana <i>Calamarsets estofats a la catalana amb picada d'avellana</i> Catalan-style stewed baby squids with hazelnut picada	15,00
Bikini trufado de meloso de ternera, salsa cremosa de mostaza y estragón <i>Bikini trufat de melós de vedella, salsa cremosa de mostassa i estragó</i> Truffled bikini sandwich with tender beef, creamy mustard and tarragon sauce	15,00
Tortilla de patatas, crema de chorizo y queso Idiazabal <i>Truita de patates, crema de xoriço i formatge Idiazabal</i> Spanish omelette with chorizo cream and Idiazabal cheese	14,00
Panceta crispy, salpicón de verduritas y dip de aguacate <i>Panceta cruixent, salpicó de verduretes i dip d'alvocat</i> Crispy pancetta, vegetable salad and avocado dip	15,00
V Selección de quesos y membrillo, pan de higos <i>Selecció de formatges i codony, amb pa de figa</i> Cheese selection with quince and fig bread	21,00
Jamón ibérico cortado a mano con pan de masa madre a la parrilla y tomate de colgar <i>Pernil ibèric tallat a mà amb pa de massa mare a la graella i tomàquet de penjar</i> Hand-sliced Iberian ham with grilled sourdough bread and vine tomato	37,00
V Pan de masa madre a la parrilla y tomate de colgar <i>Pa de massa mare a la graella i tomàquet de penjar</i> Grilled sourdough bread and vine tomato	6,50
V Falafel con pan de pita artesanal, tzatziki y aceite de ajo <i>Falàfel amb pa de pita artesà, tzatziki i oli d'all</i> Falafel with artisan pita bread, tzatziki and garlic oil	15,00
Fish & chips	15,00

PARA COMENZAR / PER COMENÇAR / TO START WITH

Crema de calabaza al curry, polvo de jamón ibérico y crouton de hierbas <i>Crema de carbassa al curri, pols de pernil ibèric i crouton d'herbes</i> Pumpkin curry cream, Iberian ham powder and herb crouton	14,00
✓ Berenjena horneada, topping de pimiento asado, olivas kalamatas y nube de parmesano <i>Albergínia al forn, topping de pebrot rostit, olives kalamata i núvol de parmesà</i> Baked eggplant, roasted pepper topping, kalamata olives and parmesan foam	14,00
✓ Alcachofas confitadas a baja temperatura con salsa romesco <i>Carxofes confitades a baixa temperatura amb salsa romesco</i> Slow-cooked confit artichokes with romesco sauce	15,00
✓ Hummus tradicional casero, jardín de tomatitos cherry y queso feta marinado <i>Hummus tradicional casolà, jardí de tomàquets cherry i formatge feta marinat</i> Homemade traditional hummus, cherry tomato garden and marinated feta cheese	14,00
✓ Ensalada de burrata con ciruelas asadas, melocotón caramelizado y vinagreta de piñones <i>Amanida de burrata amb prunes rostides, préssec caramel·litzat i vinagreta de pinyons</i> Burrata salad with roasted plums, caramelized peach and pine nut vinaigrette	19,00
Cocotte de langostino, chutney agridulce <i>Cocotte de llagostí, chutney agredolç</i> Prawn cocotte with sweet and sour chutney	17,00
Brocheta de pulpo glaseada en mojo picón, y tostada crocante especiada (papadam) <i>Brotxeta de pop glassejada amb "mojo picón" i torrada cruixent especiada (papadam)</i> Octopus skewer glazed in "mojo picón", with spiced crispy poppadom	20,00
Steak tartar de lomo bajo de ternera con crispy de patatas paja trufadas <i>Steak tartar de llonja de vedella amb cruixent de patates palla trufades</i> Beef loin steak tartare with truffled shoestring potato crisps	20,00

PLATOS PRINCIPALES / PLATS PRINCIPALS / MAIN DISHES

Salmón al horno con miel de eneldo, remolacha a la parrilla y puré de patata violeta <i>Salmó al forn amb mel d'anet, remolatxa a la brasa i puré de patata violeta</i> Baked salmon with dill honey, grilled beetroot and purple potato purée	25,00
Rodaballo con verduritas baby en escabeche tibio <i>Rèmol amb verduretes baby en escabetx tebi</i> Turbot with baby vegetables in warm pickle sauce	28,00
Corvina al sur, buñuelos de maíz aliñados y caldo de pescado atomatado <i>Corbina del sud, bunyols de blat de moro amanits i brou de peix tomacat</i> Southern-style sea bass, seasoned corn fritters and tomato fish broth	27,00
Roulé de pollo de pagès relleno con frutos secos y cebada perlada <i>Roulé de pollastre de pagès farcit amb fruits secs i ordi perlat</i> Farmhouse chicken roulade stuffed with dried fruits and pearled barley	23,00

Carrilleras de cerdo ibérico con salsa BBQ casera, salteado de col rizada y manzana <i>Galtes de porc ibèric amb salsa BBQ casolana, saltejat de col arrissada i poma</i> Iberian pork cheeks with homemade BBQ sauce, sautéed kale and apple	27,00
Entrêcote de ternera de Girona con chimichurri y pimientos de Padrón <i>Entrêcote de vedella de Girona amb chimichurri i pebrots de Padrón</i> Girona veal entrecôte with chimichurri and Padrón peppers	29,00
Solomillo de vaca a la parrilla con setas portobello, bimi a la crema y su demi glace <i>Filet de vaca a la brasa amb bolets portobello, bimi a la crema i el seu demi glace</i> Grilled beef tenderloin with portobello mushrooms, creamy bimi and demi-glace	35,00
Magret de pato laqueado a la brasa con salsa de ciruelas y puerro julienne <i>Magret d'ànec laquejat a la brasa amb salsa de pruna i porro julienne</i> Grilled lacquered duck magret with plum sauce and julienne leek	27,00
Smash Burger (200g de carne de buey con scamorza ahumado y guanciale) <i>Smash Burger (200g de carn de bou amb scamorza fumada i guanciale)</i> Smash Burger (200g of beef with smoked scamorza cheese and guanciale)	20,00

ARROCES Y PASTAS / ARROSOS I PASTES / RICE AND PASTA

* Paella de mariscos o fideuà <i>Paella de marisc o fideuà</i> Seafood paella or fideuà	27,00 pp
* Paella de mar y montaña <i>Paella de mar i muntanya</i> Surf and turf paella	25,00 pp
* Paella de verduras <i>Paella de verdure</i> Vegetable paella	23,00 pp
* Mínimo 2 personas, precio por persona / Mínim 2 persones, preu per persona Minimum 2 people, price per person	
✓ Risotto a la naranja con crema de zanahoria, zanahoria baby a la parrilla y mantequilla de trufa blanca <i>Risotto a la taronja amb crema de pastanaga, pastanaga baby a la brasa i mantega de tòfona blanca</i> Orange risotto with carrot cream, grilled baby carrots and white truffle butter	21,00
Spaghetti "alla chitarra" salchicha de cerdo y anís con crema de mantequilla y parmesano <i>Espaguetis "alla chitarra" amb salsitxa de porc i anís, crema de mantega i parmesà</i> "Alla chitarra" spaghetti with pork sausage and anise, butter and parmesan cream	21,00
✓ Ravioli "medialuna" de boletus, salsa fileto de tomate kumato, gajos de mozzarella de búfala <i>Ravioli "mitja lluna" de bolets, salsa fileto de tomàquet kumato, gajos de mozzarella de búfala</i> "Half-moon" porcini ravioli, kumato tomato fileto sauce and buffalo mozzarella wedges	21,00

Pan por persona / Pa per persona / Bread per person 2,50