

## Per picar

- Patates Piqué Classic 2,5€  
Olives xuclats 3,5€

## Freds

- Amanida de burrata amb pesto de festuc tomàquet de temporada i 7 fulles 14€

- Pernil Iberic 50% 18€

- Taula de formatges seleccionats amb mermelada i torrades 18€



## Tapes

- Pa de vidre amb tomàquet AOVE i sal Maldon 5€

- Sardina fumada en pa vidre i encenalls de parmesà 5€

- Tête de moine amb renyes 7€

- Torreznos de Soria 8€

- Bravas casolanes amb tres salses 8€

- Escalivada de l'Horta a la brasa 10€



## Arrebossats

- Croquetes de gamba vermella 10€

- Croquetes de rostit 10€

- Llàgrimes de pollastre amb mel i mostassa 10€

- Croquetes de calamarsó 10€

- Bunyols de bacallà en una base de romesc 10€

- Calamar arrebossat amb maionesa 12€



## Carn

- Caneló de Capo amb crema de Mascarpone 11€

- Melós de galta al vi negre 22€

## Peix

- Sardines a la planxa amb all i julivert 12€

- Calamars a la planxa 12€

- Musclos del Delta a la marinera 13€

- Tataki de tonyina del nord 13€

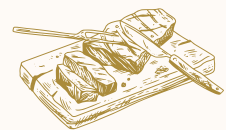
- Gambon a la planxa 16€

- Gambes amb allada 16€

- Salmo bullit a la llenya noruega amb torrades i mermelada de tomàquet 16€

- Navaixes del Delta a la planxa 17€

- Broqueta de polp gratinat allioli 17€





# Postres

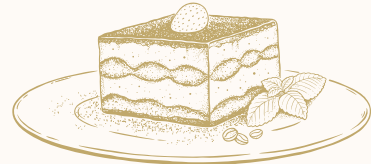
**Gelat de Vainilla**

5€



**Tiramisú**

6€



**Brownie  
amb gelat de vainilla**

7,5€



**Carrot cake**

7,5€



**Figues Marc de cava  
amb gelat de vainill**

7,5€



**Chessecake**

7,5€

