





















PARA COMPARTIR PER COMPARTIR

Patatas Bravas con salsa veganesa de cúrcuma y salsa brava   	8,00 €
<i>Patates Braves amb salsa veganesa de cúrcuma i salsa brava</i>	
Croquetas caseras de pollo <i>Croquetes casolanes de pollastre (3 ud)</i>   	7,50 €
Croquetas caseras de pescado y marisco <i>Croquetes casolanes de peix i marisc (3 ud)</i> 	9,00 €
Humus de garbanzos y tomate seco con crackers pita y zanahoria 	8,50 €
<i>Humus de cigrons i tomàquet secs, crackers de pita i pastanaga</i>	
Tortilla de patatas y cebolla <i>Truita de patates i ceba</i>   	11,00 €
Paletilla de bellota <i>Espatlla de glà</i>	22,00 €
Queso manchego de oveja <i>Formatge manxec d'ovella</i>  	11,00 €
Gambas plancha <i>Gambes planxa (5 ud)</i> 	18,00 €
Gambas ajillo <i>Gambes a l'allet (5 ud)</i>	18,50 €
Calamar andaluza <i>Calamar a l'andalussa</i>	12,00 €
Chipirón andaluza <i>Xipiró a l'andalussa</i>	12,50 €
Anchoas a <i>Anxoves</i>	10,50 €
Pimientos del padrón fritos <i>Pebrots del padró fregits</i>  	8,00 €
Chips de yuca, boniato y remolacha <i>Xips de iuca, moniato i remolatxa</i>  	4,75 €
Pan de coca tostada con tomate <i>Coca torrada amb tomàquet</i> 	2,75 €
Mezzer platter: Humus, queso, croquetas pollo, pimientos padrón, chips verduras, olivas, crackers de pita y zanahoria	20,90 €
<i>Mezzer platter: Humus, formatge, croquetes de pollastre, pebrots padró, xips verdures, olives, crackers de pita i pastanaga.</i>	

PARA EMPEZAR PER A COMENÇAR

Burrata de búfala con espinacas, berenjena con miso y miel y crujiente de sésamo   	15,90 €
<i>Burrata de búfala amb espinacs, albergínia amb miso i mel i cruixent de sèsam</i>	
Ensalada con kale, aguacate, rábano, remolacha, zanahoria, cebolla y vinagreta de mango (opción más queso de cabra +4,40 €)	11,50 €
<i>Amanida amb kale, alvocat, rave, remolatxa, pastanaga, ceba i vinagreta de mango (opció més formatge cabra +4,40 €)</i>   	
Aguacate brasa con ensalada variada, pico de gallo, pipas y vinagreta de mostaza   	11,50 €
<i>Alvocat a la brasa amb amanida verda, pico de gallo, llavors i vinagreta de mostassa</i>	
Crema de calabaza con especias y picatostes  	10,50 €
<i>crema de carbassa amb espècies i pà torrat</i>	
Crema de marisco con picatostes 	15,90 €
<i>Crema de marisc amb pà torrat</i>	
Variado de verduras salteadas con queso de cabra    	15,90 €
<i>Variat de verdures saltejades amb formatge de cabra</i>	
Lasaña de berenjena y ricota (no ECO) al limón, espinacas, champiñón, salsa de tomate casera, cebolla, albahaca y parmesano    	15,50 €
<i>Lasanya d'albergínia i ricota (no ECO) amb llimona, espinacs, xampinyó, salsa de tomàquet casolana, ceba, alfàbrega i parmesà</i>	

*Infantil: tenemos pasta con/sin gluten infantil: tenim pasta amb/sense gluten



Vegano
Vegà



Vegetariano
Vegetarià



Sin gluten
Sense gluten



Lácteos
Làctics



Ecológico
Ecològic



Huevos
Ous



Frutos secos
Fruits secs

MARISCO Y PESCADO *MARISC I PEIX*

3 ostras francesas KYS <i>3 ostres franceses KYS</i>	12,60 €
Pulpo a la brasa con pimentón y puré de patata <i>Pop a la brassa amb pimentó i puré de patata</i>	18,90 €
Mejillón al vapor / marinera <i>Musclos al vapor / marinera</i>	11,00 €
Almeja a la plancha / marinera <i>Cloïsses planxa / marinera</i>	16,90 €
Vieiras <i>Vieires (6 ud)</i>	21,00 €
Bogavante a la plancha <i>Llamàntol planxa</i>	35,00 €
Sardinas plancha <i>Sardines a la planxa (4 ud)</i>	12,00 €
Sepia a la plancha con allioli de tinta, allioli de calabaza y verdura salteada <i>Sípia a la planxa amb allioli de tinta, allioli de carbassa i verdura saltejada</i>	15,50 €
Salmón salvaje de Alaska a la plancha con verdura y puré de patata <i>Salmó salvatge d'Alaska a la planxa amb verdura i puré de patata</i>	22,90 €
Corvina salvaje a la plancha con verdura y puré de patata <i>Corvall salvatge a la planxa amb verdura i puré de patata</i>	26,90 €
Rodaballo salvaje a la plancha con verdura y puré de patata <i>Turbot salvatge a la planxa amb verdura i puré de patata</i>	29,90 €
Mariscada: 4 ostras, pulpo a la plancha, 1 Bogavante, 4 gambas plancha, 4 zamburriñas, almeja plancha y mejillones <i>Mariscada: 4 ostres, pop a la planxa, 1 llamàntol, 4 gambes, 4 zamburriñes, cloïsses planxa i musclos vapor</i>	115,00 €

CARNE *CARN*

Guarnición: patatas fritas, parmentière patata, verduras temporada, chips de verduras

Hamburguesa de ternera gourmet con patatas fritas, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y mayonesa	14,90 €
<i>Hamburguesa de vedella gourmet amb patates, enciam, tomàquet, ceba i maionesa</i>	
Entrecot de ternera y guarnición a elegir <i>Entrecot vedella (aprox. 250 gr) i guarnició a escollir</i>	21,90 €
Chuletón de vaca y guarnición a elegir <i>Xuletó de vaca (aprox. 650 gr) i guarnició a escollir</i>	38,00 €
Pechuga de pollo a la plancha y patatas fritas <i>Pechuga de pollastre a la planxa i patates fregides</i>	16,50 €

PAELLA • ARROCES • FIDEUA

Arroz caldoso de bogavante <i>Arròs caldós de llamàntol (min. 2 pers) - ESPECIALIDAD DE LA CASA -</i>	Precio por persona / Preu per persona	27,90 €
Paella de marisco <i>Paella de marisc (min. 2 pers)</i>	Precio por persona / Preu per persona	22,90 €
Arroz negro <i>Arròs negre (min. 2 pers)</i>	Precio por persona / Preu per persona	22,90 €
Arroz de verduras de temporada y allioli de cúrcuma <i>Arròs amb verdures de temporada i allioli de cúrcuma</i>		16,90 €
Paella de pollo y verduras de temporada <i>Paella pollastre i verdures temporada</i>		19,90 €
Fideuà de marisco <i>Fideuà de marisc</i>		22,90 €

PRODUCTOS ECOLÓGICOS, SOSTENIBLES Y LOCALES PRODUCTES ECOLÒGICS, SOSTENIBLES I LOCALS



Vegano
Vegà



Vegetariano
Vegetarià



Sin gluten
Sense gluten



Lácteos
Làctics



Ecológico
Ecològic
































Huevos
Ous



Frutos secos
Fruits secs

POSTRES CASEROS POSTRES CASOLANS

Brownie sin harinas acompañado de helado de vainilla      	6,90 €
<i>Brownie sense farines acompanyat de gelat de vainilla</i>	
Tarta de chocolate y calabaza  	6,90 €
<i>Pastís de xocolata y carbassa</i>	
Trufas de cacao de Santo Tomé 	6,90 €
<i>Trufes de cacu de Sant Tomé</i>	
Bol de Açai con plátano, leche almendra, granola casera, coco y ágave    	8,90 €
<i>Bol d'Açaí amb plàtan, llet d'ametlla, granola casolana, coco i atzavara</i>	
Crema catalana    	6,50 €
<i>Crema catalana</i>	
Cheesecake con coulis de frutos rojos     	6,90 €
<i>Cheesecake amb coulis de fruits vermells</i>	
Piña natural a la piedra con helado de mango  	6,90 €
<i>Pinya natural a la pedra amb gelat de mango</i>	
Helado de chocolate, vainilla o crema catalana     	5,90 €
<i>Gelat de xocolata, vainilla o crema catalana</i>	
Helado vegano de fresa o mango  	5,90 €
<i>Gelat vegà de maduixa o mango</i>	
Irish coffee  	8,50 €



Vegano
Vegà



Vegetariano
Vegetarià



Sin gluten
Sense gluten



Lácteos
Làctics



Ecológico
Ecològic



Huevos
Ous



Frutos secos
Fruits secs