

## Per començar - Para empezar - Starters

**Pernil ibèric i pa amb tomàquet 24€**

*Jamón ibérico y pan con tomate*

*Iberian ham with Catalan tomato rubbed bread*

**Patates braves 7€**

*Patatas bravas*

*Patatas Bravas*

**Carpaccio de vedella amb parmesà i ruca 15€**

*Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula*

*Veal carpaccio with parmesan cheese and roquette*

**Croquetes de pernil ibèric 9€**

*Croquetas de jamón ibérico*

*Iberian ham croquettes*

**"Ceviche" de salmó, ceba vermella i sèsam negre 14€**

*"Ceviche" de salmón , cebolla roja y sésamo negro*

*"Ceviche" of salmon , red onion and black sesame*

**Pica-pica del Xef (Patates braves/ Croquetes/ Carpaccio de vedella/ Ceviche) 34,00€**

*Pica-pica del Chef (Patatas bravas / Croquetas / Carpaccio de ternera / Ceviche)*

*The Chef's appetizer selection (Potatoes Bravas / Croquettes / Veal carpaccio / Ceviche)*

**Amanida de Llagostins cruixents, amb mango i cherrys de l'hort 15€**

*Ensalada de Langostinos crujientes, con mango y cherrys de la huerta*

*Crispy prawns salad with mango and cherrys*

**Amanida d'espínacs, pera, parmesà, alvocat, mostassa i ceba 14€**

*Ensalada de espinacas, pera, parmesano, aguacate, mostaza y cebolla*

*Spinach salad , pear , parmesan cheese , avocado , mustard and onion*

## Continuem amb – Seguimos con - Continue with...

**Arròs de verdures de temporada 13€**

*Arroz de verduras de temporada*  
*Seasonal vegetables rice*

**Popietes de llenguado amb xampinyons i escalunyes caramelitzades 22€**

*Popietas de lenguado con champiñones y chalotas caramelizadas*  
*Rolled sole fish, mushrooms, caramelized shallots, baby garlic and roasted pepper*

**Tataki de Tonyina amb pa de pebre y espàrrecs verds 21€**

*Tataki de atún con pan de pimienta y espárragos verdes*  
*Tuna tataki with pepper bread and green asparagus*

**Rap amb carbassa i salsa de safrà 24€**

*Rape con calabaza y salsa de azafrán*  
*Monkfish with pumpkin and saffron sauce*

**Filet de vedella amb demi-glace, mini pastanaga i xampinyó 24€**

*Solomillo de ternera con demi-glace, mini zanahoria y champiñón*  
*Beef filet with demi-glace, baby carrots and button mushrooms*

**Magret d'ànec amb risotto de blat tendre i trompetes de la mort 21€**

*Magret de pato con risotto de trigo tierno y trompetas de la muerte*  
*Grilled duck magret with wheat risotto and black trumpet mushrooms*

**Terrina de garrí confitat amb patata i mermelada de taronja 22€**

*Tarrina de cochinitillo confitado con patata y mermelada de naranja*  
*Suckling pig confit terrine, potatoes and orange confiture*