

# DEGUSTACIONS GOURMET



**Unes braves diferents**

8,00 €

**Croquetes de rostit**

8,50 €

**Croquetes de sípia en la seva tinta  
i pebrot verd**

9,50 €

**Croquetes de trompetes negres i  
moniato** ✓

8,50 €

**Timbal mexicà suau de guacamole i xile**

10,50 €

**Aletes de pollastre arrebossades amb  
panko, al curri amb coco**

9,50 €

**Daus de bacallà en tempura, mel i figues**

12,00 €

**Pop a feira**

14,00 €

**Soasado de tonyina marinada  
i vinagreta de mostassa**

12,50 €

**Tàrtar de tonyina i maduixes del  
Maresme**

13,50 €

**Escamarlans del 0 amb allioli d'all  
escalivat i mel**

16,00 €

**La mitja dotzena de llagostins del  
Delta a la sal**

16,00 €

**Xipirons a l'andalusa (ració)**

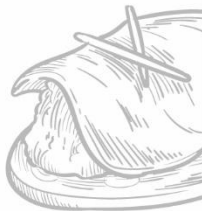
12,50 €

**Musclos de roca a la brasa (ració)**

12,00 €

**Wok de verdures saltades amb  
mel i soja** ✓ (ració)

11,50 €



10% i.v.a. inclòs

Reglament (EU) N° 1169/2011 Degut als processos d'elaboració dels nostres plats, no és possible excloure la presència accidental d'al.lèrgens

# AMANIDES I COQUES



**Amanida de tomàquet, maduixes i formatge feta**

11,50 €

**Amanida Conca de la Tordera**

també amb opció 

10,50 €

**Espatlla ibèrica i pa de coca amb tomàquet**

17,50 €

**Assortiment de formatges amb fruits secs i melmelada**

16,00 €

**Coca d'espantla ibèrica, gírgoles, olivada, pinyons i formatge Tou de Til·lers**

15,90 €

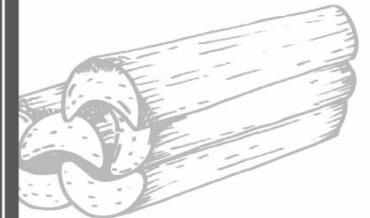
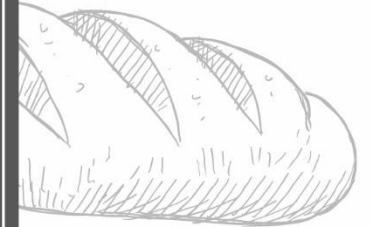
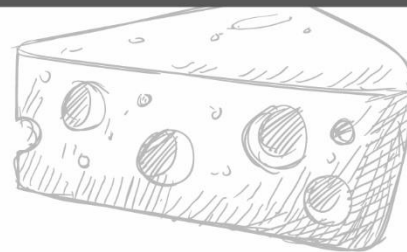
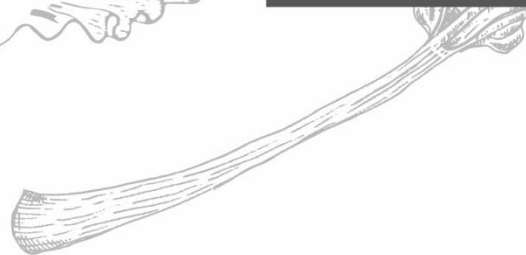
**Coca d'escalivada i bonítol del nord "Ortiz"**

Opció 

14,00 €

**Pa de coca amb tomàquet **

2,80 €



10% i.v.a. inclòs

Reglament (EU) N° 1169/2011 Degut als processos d'elaboració dels nostres plats, no és possible excloure la presència accidental d'al.lèrgens

# LES NOSTRES CARNS I PEIXOS



## CARNS

**Entrecot de vedella "bencriada" D.O. Girona de 400 grs**  
19,00 €

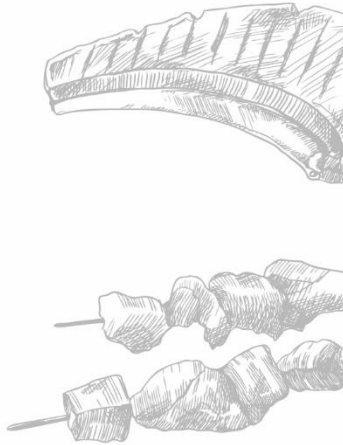
**Txuletó Txogitxu a la pedra a compartir (1kg.aprox)**  
45,00 €

**Magret d'ànec a la brasa, marinat amb soja, mirín i taronja**  
17,50 €

**Ploma ibèrica a la brasa, un toc de ratafia i patates palla**  
18,00 €

**Burger night de vedella 200grs., formatge cheddar, guacamole i "pico de gallo", acompanyada de patates fregides**  
15,00 €

**Vegan burger de quinoa, llenties, soja i curri a la brasa, amb verduretes i patates fregides** 🌱  
12,00 €



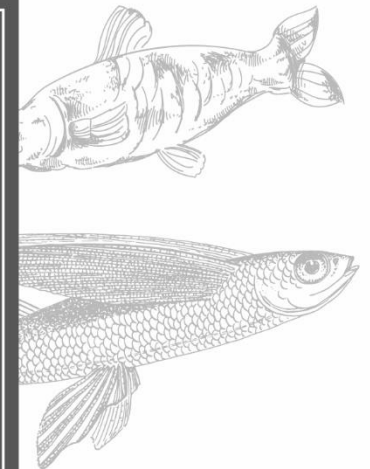
## PEIXOS

**Suprema de salmó brasejat en fusta de roure**  
18,00 €

**Rap a la brasa amb saltejat de verduretes de l'hort**  
19,50 €

**Suprema de corball amb cremós d'alvocat i picadillo de tomàquet, api i llima**  
18,00 €

**Pop a la brasa amb cremós de patata, allioli d'all negre, allioli de mel i pebre vermell fumat**  
19,50 €



10% i.v.a. inclòs

# ... FINAL AMB POSTRES



Coulant de xocolata blanca i gelat de xocolata negra

5,90 €

Caprici de xocolata blanca i praliné

5,90 €

Pa amb xocolata, caviar d'oli i sal


5,90 €

Mousse freda de mandarina imperial

5,90 €

Pastisset de te verd, coco, maracuià i mousse de yuzu

5,90 €

Maduixes del Maresme al moscatell, gelat de vainilla i crumble  
també opció 

5,90 €

Crema catalana

5,90 €

*Gelats artesans Sandro Desii en format individual 4,00 €*

Quefir amb pera confitada  Cítrics i gerds  / Pastís Sacher  
Vainilla mexicana  / Ametlla torrada amb turró de Xixona 

## LICORS RECOMENATS

Gramona Vi de Glass Gewürztraminer (D.O. Penedès)

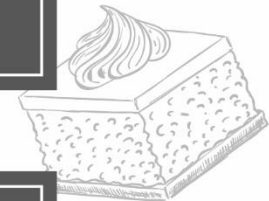
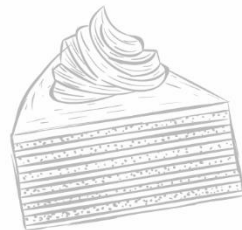
3,50 €

Floralis Moscatell de Torres (D.O. Penedès)

2,30 €

Dolç Mataró (D.O. Alella)

3,30 €



10% i.v.a. inclòs