

Tapas y Entrantes Para Picar

(Tapes i Entrants Per a Picar)

- | | |
|---|---------|
| * Croquetas Cremosas de Bacalao
<i>Croquetes Cremoses de Bacallà</i> | 5,50 € |
| * Croquetones Artesanos de Jamón Ibérico y Bechamel
<i>Croquetons Artesans de Pernil Ibèric i Bexamel</i> | 6,00 € |
| * Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva Virgen Extra y Toque de Balsámico
<i>Anxoves del Cantàbric en Oli d'Oliva Verge Extra i Toc de Balsàmic</i> | 8,00 € |
| * Morcilla Crujiente de Burgos de Arroz y Piñones
<i>Botifarró Cruixent de Burgos d'Arrós i Pinyons</i> | 6,00 € |
| * Pimientitos de Padrón, con Escamas de Sal Maldón
<i>Pebrotets de Padrón, amb Escames de Sal Maldon Gruixuda</i> | 5,50 € |
| * Xipironcitos Fritos a la Andaluza, con Huevo Frito y Piperrada
<i>Xipironets Fregits a la Andalusà, amb Ou Ferrat i Piperrada</i> | 10,00 € |
| * Tabla de Pulpo Gallego A'Feira con Cachelos
<i>Fusta de Pop Gallec A'Feira, amb Cachelos</i> | 15,50 € |
| * Ventresca de Bonito Natural (125 gr.), en Aceite de Oliva Virgen Extra y Mezclum de Verdes
<i>Ventresca de Bonitol Natural (125 gr.), en Oli d'Oliva Verge Extra i Mezclum de Verds</i> | 10,50 € |
| * Gambones Frescos a la Parrilla con Aceite de Paprika
<i>Gambots Frescos a la Graella amb Oli de Paprika</i> | 13,50 € |
| * Berberechos Frescos de Las Rías Gallegas, al Natural Pero A'Feira
<i>Escopinyes Fresques de Les Rïes Gallegues, al Natural Pero A'Feira</i> | 12,00 € |
| * Mejillones Gallegos al Vapor, al Jugo de Limón y Vino Blanco
<i>Musclos Gallecs al Vapor, al Suc de Llimona i Vi Blanc</i> | 8,50 € |

7 % Iva Inclós

Embutidos, Quesos y Foie

(Embotits, Formatges i Foie)

- * **Jamón Ibérico de Bellota Reserva, D.O. Jabugo (Huelva – Juan Macías), al Corte** Tapa 11,50 € 18,90 €
Pernil Ibéric de Glà Reserva D.O. Jabugo (Huelva – Juan Macías), Tallat a Mà
- * **Queso Seco Reserva, Puro de Oveja, D.O. Valle de Roncal (Navarra – Ronkari), con Olivas de Aragón** 14,50 €
Formatge Sec Reserva, Pur d'Ovella, D.O. Vall de Roncal (Navarra – Ronkari), amb Olives d'Aragó
- * **Bloc de Foie de Oca, con Culis de Arándanos y Torraditas** 12,50 €
Tarrina de Foie d'Oca, amb Coulis de Nadius i Torradetes
- * **Tabla de Embutidos Ibéricos de Bellota Reserva, D.O. Guijuelo y D.O. Jabugo** 15,50 €
(Lomo Embuchado, Longaniza, Chorizo Cular y Jamón de Jabugo)
Fusta d'Embotits Ibèrics de Glà Reserva, D.O. Guijuelo i D.O. Jabugo
(Llom Ibèric, Llonganissa, Xoriço Cular i Pernil de Jabugo)
- * **Tabla de Embutidos del País** 11,75 €
(Fuet Espetec, Chorizo, Longaniza, Jamón Serrano, Queso Manchego Semi, Bull, Etc...)
Fusta d'Embotits del País
(Fuet Espetec, Xoriço, Llonganissa, Pernil Curat, Formatge Manxego Semi, Bull, Etc...)

Pan de Coca Crujiente y Artesano, Tostado al Momento, con Tomate y Aceite de Oliva Virgen

(Pà de Coca Cruixent i Artesà, Torrat al Moment, amb Tomàquet i Oli d'Oliva Verge)

(Para 2 Prs.) 2,10 €

7 % Iva Inclós

Ensaladas *(Amanides)*

- * **Ensalada TITO CARLOS de Exquisitos Frutos del Huerto** 6,90 €
Amanida TITO CARLOS d'Exquisits Fruits de l'Horta
- * **Ensalada Gratinada de Mezclum de Verdes, Pasas, Nueces y Rulo de Cabra Fundido** 8,75 €
Amanida Gratinada de Mezclum de Verds, Panses, Nous i Rulo de Cabra Fós
- * **Ensalada Tibia de Escalibada, Aros de Sépia a la Plancha y Mezclum** 8,75 €
Amanida Tèbia d'Escalivada, Anelles de Sípia a la Planxa i Mezclum
- * **Ensalada de Dados de Brie Crujientes, Frutos Secos y Mezclum** 8,75 €
Amanida de Daus de Brie Cruixents, Fruits Secs i Mezclum
- * **Ensalada de Ventresca de Bonito Natural, con Tomate Fresco, Cebolla de Figueras y Aceite de Oliva Virgen** 11,95 €
Amanida de Ventresca de Bonitol del Nord, amb Tomàquet Fresc, Ceba de Figueres i Oli d'Oliva Verge
- * **Ensalada Caribeña de Gambitas, Cangrejo, Pasas, Nueces, Frutas y Salsa Cocktail** 9,75 €
Amanida Caribenya de Gambetes, Cranc, Panses, Nous, Fruites i Salsa Cocktail Rosa

Vinagretas y Salsas

(Vinagretes y Salses)

- * **Salsa Romesco / Salsa Romescu** 1,00 €
- * **Vinagreta de Arándanos y Frambuesas / Vinagreta de Nadius i Gerds** 1,00 €
- * **Vinagreta Balsámica de Módena y Miel / Vinagreta Balsàmica de Módena i Mel** 1,00 €
- * **Vinagreta Tradicional de Vinagre, Aceite de Oliva, Sal y Pimienta / Tradicional de Vinagre, Oli, Sal i Pebre** 1,00 €
- * **Salsa Cocktail / Salsa Cocktail Rosa** 1,00 €

7 % Iva Inclós

Pasta Fresca de Artesanía y Fideuá (Pasta Fresca d'Artesania i Fideuá)

- * **Fideuá Marinera de Marisco y Fumet, con Allioli (Mín. 2 Personas) (20-25 min. Aprox)** 11,50 €
Fideuà Marinera de Marisc i Fumet, amb Allioli (Mín. 2 Persones) (20-25 min. Aprox)
- * **Fettuccini (Negros), Nero di Sepia** 8,25 €
Fettuccini (Negres), Nero di Sepia amb Tinta de Calamar
- * **Spaghetтини (Rojos), di Pomodoro** 8,25 €
Spaghetтини (Vermells), di Pomodoro (Tomàquet)
- * **Panserottis Triangulones Rellenos de Remolacha y Queso de Cabra** 8,75 €
Panserottis Triangulones Farcits de Remolatxa i Formatge de Cabra
- * **Raviolis Rellenos de Butifarra de Setas y Cebolla Confitada** 8,75 €
Raviolis Farcits de Botifarra de Bolets i Ceba Confitada
- * **Tortellones Rellenos de Espinacas y Requesón** 8,75 €
Tortellones Farcits d'Espinacs i Requit
- * **Medagliones Rellenos de Gambas y Espárragos Trigueros** 9,50 €
Medagliones Farcits de Gambes i Espàrrecs Bleders
- * **Cuadrottis (Raviolinis) Rellenos al Foie de Canard / Cuadrottis (Raviolinis) Farcits al Foie de Canard** 9,50 €

Salsas (Salses)

- * **Salsa Roquefort con Trigueros y Nueces / Salsa Roquefort amb Espàrrecs Bleders i Nous** 1,50 €
- * **Salsa de Tomate y Cebolla, Caramelizados / Salsa de Tomàquet i Ceba Caramelitzats** 1,50 €
- * **Salsa de Setas Silvestres / Salsa de Bolets Silvestres** 1,50 €
- * **Crema Suave de Puerros Flambeados al Brandy / Crema Suau de Porros Flamegats al Brandy** 1,50 €
- * **Fumet de Marinera con Gambitas, Guindilla y Closcas / Fumet de Peix amb Gambetes, Bitxo i Closques** 1,50 €

Entrantes

(Entrants)

- * **Setas de Roble y Espárragos Trigueros a la Parrilla, con Jamón Curado y Romesco** 9,50 €
Gírgoles i Espàrrecs Bleders a la Graella, amb Pernil Curat i Romesco
- * **Espárragos Trigueros Gratinados a los 3 Quesos, Sobre Tomate Confitado, Cacahuets y Toque de Miel** 10,50 €
Espàrrecs Bleders Gratinats als 3 Formatges, Sobre Tomàquet Confitat, Cacahuets i Toc de Mel
- * **Parrillada de Verduras de La Huerta, con Romescada** 9,50 €
Graellada de Verdures de L'Horta, amb Romescada

Escalibadas *(Todas Nuestras Escalibadas se Asan en Brasas de Carbón Natural)*

(Escalivades)

(Totes Les Nostres Escalivades S'Asen en Brases de Carbó Natural)

- * **Escalibada a la Brasa, con Aceite de Oliva Virgen Extra, Atún y Anchoas** 9,25 €
Escalivada a la Brasa, amb Oli d'Oliva Verge Extra i Tonyina
- * **Escalibada a la Brasa, con Foie Fundido y Contraste de Dulce y Salado** 10,25 €
Escalivada a la Brasa, amb Foie Fós i Contrast de Dolç i Salat
- * **Escalibada a la Brasa, Gratinada con Queso Brie y Aceite de Olivas Negras** 9,75 €
Escalivada a la Brasa, Gratinada amb Formatge Brie i Oli d'Olives Negres
- * **Escalibada a la Brasa, Gratinada con Rulo de Queso de Cabra** 9,75 €
Escalivada a la Brasa, Gratinada amb Rulo de Formatge de Cabra
- * **Escalibada a la Brasa, con Salmón Ahumado y Bola de Philadelphia** 10,75 €
Escalivada a la Brasa, amb Salmó Fumat i Bola de Formatge Fresc Philadelphia

7 % Iva Inclós

Pescados *(Nuestros Bacalaos son Lomos Extra de Morro, Seleccionados, Sin Espinas y Al Punto de Sal)*

(Peixos)

(Els Nostres Bacallàs son Lloms Extra de Morro, Seleccionats, Sense Espines i Al Punt de Sal)

- * Pescado Fresco a la Plancha, con Parrilla de Verduras y Aceite de Oliva Virgen Extra (Solo Fines de Semana) P.S.M.**
Peix Fresc, a la Planxa, amb Graella de Verdures i Oli d'Oliva Verge Extra (Només Caps de Setmana)
- * Lomo Extra de Morro de Bacalao a la Crema Suave de Ajetes Tiernos Flambeados** 16,00 €
Llom Extra de Morro de Bacallà a la Crema Suau d'Alls Tendres Flamejats
- * Lomo Extra de Morro de Bacalao a la Catalana con Pasas, Piñones, Crema, Aroma de Brandy y Orejones** 16,00 €
Llom Extra de Morro de Bacallà a la Catalana amb Panses, Pinyons, Crema, Aroma de Cognac i Albercocs Secs
- * Lomo Extra de Morro de Bacalao con Fondo de Manzana al Horno y Gratinado con AlliOli y Cacahuets** 16,00 €
Llom Extra de Morro de Bacallà amb Fons de Poma al Forn i Gratinat amb All i Oli i Cacahuets
- * Lomo Extra de Morro de Bacalao con Tomate Confitado, Rulo de Cabra Fundido y Toque de Miel** 16,00 €
Llom Extra de Morro de Bacallà amb Tomàquet Confitat, Rulo de Cabra Fós i Toc de Mel
- * Lomo Extra de Morro de Bacalao a la Plancha, con Escalibada y Aceite de Oliva Virgen Extra** 16,00 €
Llom Extra de Morro de Bacallà a la Planxa, amb Escalivada i Oli d'Oliva Verge Extra
- * Lomo Extra de Morro de Bacalao al Ajillo de Gulas del Norte y Gambitas** 16,00 €
Llom Extra de Morro de Bacallà al Allet de Gules del Nord i Gambetes

Todos Nuestros Pescados Han Sido Sometidos a Bajas Temperaturas, Exigidas por la Ley Del Real Decreto 1420/2006 y Por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria

Carnes a la Brasa (Todas Nuestras Carnes se Asan en Brasas de Carbón Natural Argentino)

(Carns a la Brasa)

(Totes Les Nostres Carns S'Asen en Brasas de Carbó Natural Argentí)

- | | |
|---|---------|
| * Filetes de Pechuga de Pollo de Corral a la Plancha | 8,50 € |
| <i>Filets de Pit de Pollastre de Corral a la Planxa</i> | |
| * Mâgret de Pato Asado, con Salsa de Frutos Rojos y Manzana Caramelizada | 12,95 € |
| <i>Pit d'Ànec Asat, amb Salsa de Fruits Vermells i Poma Caramelitzada</i> | |
| * Mâgret de Pato al Vino Dulce, con Virutas de Foie de Oca y Mini Quiche Lorraine de Cebolla Confitada | 14,50 € |
| <i>Pit d'Ànec al Vi Dolç, amb Virutes de Foie d'Oca i Mini Quiche Lorraine de Ceba Confitada</i> | |
| * Churrasco de Ternera (Tiras de Costilla), a la Brasa, con Chimichurri y Allioli | 10,90 € |
| <i>Xurrasco de Vedella (Tires de Costella), a la Brasa, amb XimiXurri i Allioli</i> | |
| * Exquisito Pieza de Secreto Ibérico a la Brasa, con Escamas de Sal Maldon | 9,90 € |
| <i>Exquisita Peça de Secret Ibèric a la Brasa, amb Escames de Sal Maldon</i> | |
| * Costillitas y Michanas de Cordero Lechal a la Brasa, con Allioli | 11,95 € |
| <i>Costelletes i Mitjanes de Xai Lletó a la Brasa, amb Allioli</i> | |
| * Butifarra de Payés a la Brasa, con Allioli | 8,90 € |
| <i>Botifarra de Pagés a la Brasa, amb Allioli</i> | |
| * Solomillo de Ternera D.O. Galicia, a la Brasa (250 Gr.) | 15,50 € |
| <i>Filet de Vedella D.O. Galicia, a la Brasa (250 Gr.)</i> | |
| * Entrecôte de Ternera D.O. Galicia, a la Brasa (350 Gr.) | 13,75 € |
| <i>Entrecôte de Vedella D.O. Galicia, a la Brasa (350 Gr.)</i> | |
| * Chuletón de Ternera D.O. Galicia, a la Brasa (550 Gr.) | 17,50 € |
| <i>Xuletó de Vedella D.O. Galicia, a la Brasa (550 Gr.)</i> | |

7 % Iva Inclós

Carnes Gallegas a la Pizarra (Carns Gallegues a La Llossa)

(Se Sirven en Placas de Pizarra Natural a 300° de Temperatura Para Que Usted Pueda Disfrutar de La Máxima Calidad, Al Punto Que Más le Guste)

- * **EntreCôte Laminado de Ternera D.O. Galicia, a la Pizarra Natural (350 Gr.)** 15,00 €
EntreCôte Laminat de Vedella D.O. Galicia, a la Llossa Natural (350 Gr.)
- * **Solomillo Laminado de Ternera D.O. Galicia, a la Pizarra Natural (250 Gr.)** 16,75 €
Filet Laminat de Vedella D.O. Galicia, a la Llossa Natural (250 Gr.)
- * **Chuletón Laminado de Ternera D.O. Galicia, a la Pizarra Natural (550/600 Gr.)** 18,75 €
Xuletó Laminat de Vedella D.O. Galicia, a la Llossa Natural (550/600 Gr.)

Guarniciones y Acompañamientos (Guarnicions i Acompanyaments)

- * **Patatas Fritas Artesanas / Patatas Asadas / Verduras a la Parrilla / Escalibada / Judías Salteadas** 1,00 €
Patates Fregides Artesanes / Patates al Caliu / Verdures a la Graella / Escalivada / Mongetes Saltejades

Salsas Para Carnes (Salses Per a Carns)

- * **Salsa Queso Roquefort / Salsa Pimienta Verde / Salsa de Vino Dulce O'Porto / Romesco / All i Oli** 1,00 €
Salsa Formatge Roquefort / Salsa Pebre Verd / Salsa de Vi Dolç O'Porto / Romescu / All i Oli

7 % Iva Incló

Postres y Dulces

(Postres i Dolços)

” Mel i Mató de Montserrat “con Helado de Miel y Piñones

Mel i Mató de Montserrat amb Gelat de Nous i Pinyons

Pecado (Soufflé) de Chocolate Caliente, con Helado de Vainilla

Pecat (Soufflé) de Xocolata Calenta, amb Gelat de Vainilla

Cuadrado de Tiramisú Italiano, con Salsa de Toffe y Sorbete de Bailey´s

Cuadrat de Tiramisú Italià, amb Salsa de Toffe i Sorbet de Bailey´s

Brownie de Chocolate y Nueces, con Helado de Dulce de Leche

Brownie de Xocolata i Nous, amb Gelat de Dolç de Llet

Sorbete de Limón, con Chupito de Orujo de Hierbas y Miel

Sorbet de Llimona, amb Xupito d´Aiguardent d´Herbas i Mel

Helado Cremoso de Yogurt Búlgaro y Grosellas

Gelat Cremós de Yogurt Búlgar i Groselles

Helado “ Ambrosio “ de Auténtico Ferrero Rocher

Gelat “ Ambrosio “ d´Auténtic Ferrero Rocher

Sorbete Suave de Crema de Bailey´s

Sorbet Suau de Crema de Bailey´s

Yogurt Griego Artesano, con Miel o Azúcar o Culis de Arándanos o Nueces

Yogurt Grec Artesà, amb Mel o Sucre o Culís de Nadius o Nous

Biscuit Helado de Higos, con Crema de Yogurt y Philadelphia

Biscuit Gelat de Figes, amb Crema de Yogurt i Philadelphia

Helado de Vainilla y Nueces de Pecán Fudge

Gelat de Vainilla i Nous de Pecán Fudge

7 % Iva Inclós

Todos Nuestros Postres son Elaborados Artesanalmente

(Tots els Nostres Postres son Elaborats Artesanalment)

