

## **ENTRANTS FREDS**

Amanida de llagostins i favetes amb panses, pinyons  
i vinagreta de soja 14'00.-

Amanida de canonges amb mango, melmelada de maduixa,  
fruits secs i parmesà 13'00.-

Carpaccio de bacallà amb gelée de tomàquet i  
oli d'oliva negra 15'00.-

Carpaccio de tonyina amb rúcula i soja 13'00.-

Carpaccio de gamba de Palamòs amb daus de tomàquet, pinyons  
i alfàbrega 15'00.-

Anxoves de Santoña amb oli verge d'oliva 17'00.-

Favetes amanides a la menta amb pernil 11'00.-

Pernil Jabugo 19'50.-

DISPOSSEM DE FULL EXPLICATIU AMB ELS PRODUCTES AL·LERGÒGENS DELS NOSTRES PLATS

I.V.A Inclòs

## **ENTRANTS CALENTS**

Entreteniments de la casa 16'50.-

Arrossejat d'escamarlans 22'00.-

Paella de peix i marisc 16'00.-

Paella de llamàntol 20'00.-

Fideuà 12'50.-

Cuetes de llagostins amb compota de tomàquet  
i oli de festuc 16'00.-

Favetes amb gambes i rossinyols 16'00.-

Mongetes del ganxet saltejades amb carn de botifarra  
i rossinyols 13'00.-

Xipirons amb ceba i tomàquet 29'00.-

Xipirons fregits 29'00.-

Saltejat de calamars i espàrrecs amb tomàquet, oli d'alfàbrega  
i olivada negra 14'00.-

Verdures de temporada a la brasa amb romesco casolà 13'00.-

Pop amb crema de patata i oli de guindilla 16'50.-

I.V.A Inclòs

## **PEIXOS**

Tonyina vermella saltejada amb verdures i soja 19'50.-

Suprema de lluç amb salsa de porros 17'00.-

Suprema de llobarro al Fonoll 26'00.-

Cloïsses a la marinera 20'50.-

Suquet de rap a l'estil Roca 24'00.-

Escamarlans a la planxa 29'00.-

Llenguado Barreti (fruits secs i taronja) 25'00.-

## **CARNS**

Filet de vedella a l'estil Roca (mín 2 pers / preu 1 ració) 25'00.-

Filet de vedella amb foie fresc i salsa d'Oporto 27'00.-

Filet de vedella amb salsa de tòfones 25'00.-

Espatlla de cabrit rostida al forn 23'00.-

Costelles i mitjanes de xai a la brasa 16'00.-

Magret d'ànec amb salsa de maduixes 15'00.-

Botifarra de la Garriga a la brasa 12'00.-

I.V.A Inclòs

### **I ALTRES PLATS...**

Macarrons gratinats 10'00.-

Canelons de l'àvia 12'00.-

Croquetes de pernil o de verdures 10'00.-

Calamars a la romana. 15'00.-

Canelons de verdures 12'00.-

### **PLATS RECOMANATS**

Falses trufes de foie amb trompetes de la mort

i confitura de ceba 15'00.-

Barreja de bolets amb botifarra blanca i negra esparracada 16'50.-

Carpaccio de peus de porc gratinat amb pamesà,

poma confitada i pinyons 12'00.-

Parmentier de patata amb xips de carxofa i oli de pernil 14'00.-

Rovellons a la brasa 18'00.-

I.V.A Inclòs