



# TAPES

## VEGETARIÀ

|                                                                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Piquillo</b><br><i>Pastel de formatge amb raïm, tomàquet confitat, nous, carxofes, fulles verdes, llavors de sèsam i ricotta (FS,L)</i> | €9.90  |
| <b>Carpaccio de carbassó</b><br><i>Formatge de cabra, mesclun, llavors de carbassa i crema d'alfàbrega (VT,L,FS)</i>                       | €7.90  |
| <b>La nostra burrata amb pesto d'anacards</b><br><i>Fruita fresca de temporada, ruca i tomàquets cherry confitats. (VT,L,FS)</i>           | €11.20 |
| <b>Amanida mediterrània</b><br><i>Purè d'olives, tomàquets, vinagre balsàmic, kalamata, nous i mesclun. VT),(FS)</i>                       | €8.60  |

## DEL MAR

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Rillettes de tonyina</b><br><i>Gomàs, mascle, capre, vinagreta de temporada</i> | €8.90  |
| <b>Gambes</b><br><i>Llet de coco lleugerament picant, pols de kalamata</i>         | €10.20 |

## DE LA TERRA

|                                                                                                                                                            |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Taula d'embotits ibèrics</b><br><i>Selecció d'embotits tradicionals (xoriço, llonganissa, botifarra) directes de la granja (Valle de los Pedroches)</i> | €8.90                     |
| <b>Carpaccio de bou</b><br><i>Crema de mostassa, pipes i parmesà (FS/L/G)</i>                                                                              | €8.90                     |
| <b>Gaspaxo</b><br><i>La nostra versió del gaspatxo de tardor amb crumble d'ibèric i feta</i>                                                               | €7.90                     |
| <b>Pernil ibèric</b><br><i>Servit amb amanida verda i nous, directament de la granja.</i>                                                                  | 50g 1/2 €9.90<br>100g €17 |

G= Gluten  
L= Productes lactis  
H= Ous

V= Vegà  
VT= Vegetarià  
FS = Fruits secs

# PLATS

|                                                                                                                                                                  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Paella de mariscs</b><br><i>Gambes, calamars, musclos (Mínim 2 persones, 30m d'espera, preu per persona)</i>                                                  | <b>€16.90</b> |
| <b>Paella mixta</b><br><i>Xoriço, pollastre i carxofes (Mínim 2 persones, 30m d'espera, preu per persona)</i>                                                    | <b>€16.90</b> |
| <b>Paella vegetariana</b><br><i>Pebrots vermells al forn, petits poits, tomàquets cherry, cors de carxofa (Mínim 2 persones, 30m d'espera, preu per persona)</i> | <b>€15.90</b> |
| <b>Raviolis vegetarians</b><br><i>Salsa de tomàquet casolana, tomàquets cherry, formatge de cabra ( VT/FS/L )</i>                                                | <b>€14.90</b> |
| <b>Hamburguesa vegetariana</b><br><i>Sobre una base de samfaina, herbes provençals, cibulet i salsa Romesco</i>                                                  | <b>€14.90</b> |
| <b>Confit d'ànec de l'Empordà</b><br><i>Chutney de poma i fulles verdes amb patata confitada ( G )</i>                                                           | <b>€16.85</b> |
| <b>Fuixet de porc ibèric</b><br><i>Marinat amb curri, puré de moniato, crema de mostassa ( L )</i>                                                               | <b>€15.85</b> |
| <b>Filet de mero</b><br><i>Cuinat en llet de coco amb herba llimona, verduretes i llavors de sèsam. (FS)</i>                                                     | <b>€15.85</b> |
| <b>Llom de bacallà confitat</b><br><i>Servit amb verduretes saltejades, romesco.</i>                                                                             | <b>€18.90</b> |

**Pa amb tomàquet 3,90**

**Pa 0,90 €/p**

*IVA inclòs*

*Gràcies per compartir les seves fotos a Google*