



# TAPAS

## VEGETARIANO

### Piquillo

Tomates confitados, huvas, nueces, alcachofas, hojas verdes, semillas de sésamo ricotta (FS,L)

€9.90

### Carpaccio de calabacín

Queso de cabra, mesclun, semillas de calabaza y crema de albahaca (VT,L,FS)

€7.90

### Nuestra burrata con pesto de anacardos

Fruta fresca de temporada, rúcula y tomates cherry confitados. (VT,L,FS)

€11.20

### Ensalada mediterránea

Puré de aceitunas, tomates, vinagre balsámico, kalamata, nueces y mesclun. VT),(FS)

€8.60

## DEL MAR

### Rillette de atún

Gomasio, mache, câpres, vinagreta de temporada y granada.

€8.90

### Gambas

Leche de coco ligeramente picante, polvo de kalamata.

€10.20

## DE LA TIERRA

### Tabla de embutidos ibéricos

Selección de embutidos tradicionales (chorizo, salchichón, morcilla) directos de la granja.  
(Valle de los Pedroches)

€8.90

### Carpaccio de buey

Crema de mostaza, pipas y parmesano. (FS/L/G)

€8.90

### Gaspacho

Nuestra versión del gazpacho de otoño con crumble de ibérico y feta.

€7.90

### Jamón ibérico

Servido con ensalada verde y nueces, directamente de la granja. (FS)

50g ½ €9.90

100g €17

G= Gluten  
L= Productos lácteos  
H= Huevos

V= Vegano  
VT= Vegetariano  
FS = Frutos secos

# PLATOS

|                                                                                                                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Paella de marisco</b><br><i>Gambas, calamares, mejillones (Mínimo 2 personas, 30m de espera, precio por persona)</i>                                                  | <b>€16.90</b> |
| <b>Paella mixta</b><br><i>Chorizo, pollo y alcachofas (Mínimo 2 personas, 30m de espera, precio por persona)</i>                                                         | <b>€16.90</b> |
| <b>Paella vegetariana</b><br><i>Pimientos rojos al horno, petits pois, tomates cherry, corazones de alcachofa (Mínimo 2 personas, 30m de espera, precio por persona)</i> | <b>€15.90</b> |
| <b>Raviolis vegetarianos</b><br><i>Salsa de tomate casera, tomates cherry, queso de cabra ( VT/FS/L )</i>                                                                | <b>€14.90</b> |
| <b>Hamburguesa vegetariana</b><br><i>Sobre una base de pisto, hierbas provenzales, cebollino y salsa Romesco</i>                                                         | <b>€14.90</b> |
| <b>Confit de pato del Empordà</b><br><i>Chutney de manzana y hojas verdes con patata confitada ( G )</i>                                                                 | <b>€16.85</b> |
| <b>Solomillo de cerdo ibérico</b><br><i>Marinado con curry, puré de boniato, crema de mostaza ( L )</i>                                                                  | <b>€15.85</b> |
| <b>Filete de mero</b><br><i>Cocinado en leche de coco con hierba limón, verduritas y semillas de sésamo. ( FS )</i>                                                      | <b>€15.85</b> |
| <b>Lomo de bacalao confitado</b><br><i>Servido con verduritas salteadas y romesco.</i>                                                                                   | <b>€18.90</b> |

**Pan con tomate 3,90**

**Pan 0,90 €/p**

*IVA incluido*

*Gracias por compartir sus fotos en google*