

APERITIUS

GILDA AMB SEITÓ (2 U.)	6,50
ANXOVES DEL CANTÀBRIC (3 U.)	8,50
OLIVES MARINADES	3,50
BERBERETXOS AMB SALSA	10
BOSSA DE PATATES XIPS	4
AMETLLES TORRADES	3,50

TAPES

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC I POLLASTRE (3 U.)	8
PATATES BRAVES	8
CARXOFES FREGIDES	9
CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA DE KIMCHI	14
GUACAMOLE AMB NACHOS I PICO DE GALLO	11
AMANIDA RUSSA AMB VENTRESCA DE TONYINA I PIPARRA	9
HUMMUS D'ALBERGÍNIA I PA FREGIT	10
FORMATGE "MOLÍ DE GER" CALENT, TOMÀQUETS AL FORN I FOCACCIA	16
GAMBES A L'ALLADA	15
ALETES DE POLLASTRE	9
PERNIL IBÈRIC DE GLA (60 GR.)	15
PA AMB TOMÀQUET	3,50

HAMBURGUESES I ENTREPANS

SMASH BURGUER AMB PATATES FREGIDES	12
FLAUTA DE XISTORRA, PEBROT FREGIT, MAIONESA PICANT I PATATES PALLA	14
HAMBURGUESA DE SALMÓ SALVATGE, ALVOCAT I MAIONESA DE WASABI, AMB PATATES DE MONIATO	17
ENTREPÀ TRUFAT AMB FORMATGE BRIE I ESPÀRRECS	9

VERDS Y LLEUGERS

GASPATXO	9
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA CAMEL-LITZAT AMB POMA I NOUS	12
AMANIDA CÈSAR	13
AMANIDA DE TOMÀQUET, ALVOCAT I OLIVES KALAMATA	13
ESPÀRRECS EN TEMPURA AMB SALSA ROMESCO	11

PASTAS Y ARROCES

RAVIOLIS DE RICOTTA AMB PESTO DE FESTUC	16
TAGLIOLINI AL RAGÚ DE TERNERA	17
MACARRONS A LA BOLONYESA GRATINATS	16
ARRÒS DE MUNTANYA (BOLETS DE TEMPORADA, BOTIFARRA I ESPÀRRECS)	21*

*Preu per persona/Minim dues racions

PRINCIPALES

TORRADA DE ROAST BEEF AMB SALSA DE XAMPINYONS	16
COSTELLES DE PORC ROSTIDES, GUACAMOLE I TORTITAS DE BLAT DE MORO	17
STEAK TÀRTAR AMB PATATES FREGIDES	17
CURRI VERMELL DE LLAGOSTINS AMB ARRÒS JASMINE	16
SALMÓ ROSTIT AMB MISO, API I COGOMBRE ENCURTIT	16

POSTRES

TIRAMISÚ	8
FLAN DE CAFÉ	6
CHURROS CON CHOCOLATE	7,50
TARTA DE QUESO Y PISTACHOS	7,50
PASTEL DE CHOCOLATE	7
TARTA FINA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA	8
HELADOS ARTESANOS: PISTACHO/AVELLANA/VAINILLA/ LIMÓN/CHOCOLATE/CAFÉ	6