

CARTA

TAPAS / TAPAS

Croquetas de rabo de toro y setas 6.50€
Oxtail and mushrooms croquettes

Patatas bravas 5,50€
Patatas bravas

Huevos estrellados con jamón 6,90€
Fried eggs with potatoes and ham

Oreja de cerdo a la gallega 7.90€
Ear pig Galician style

Cazuelita de chistorra 7,80€
Red sausage casserole

Jamón de bellota 16,50€
Cured iberian ham

Tabla de embutidos ibéricos y queso 15,50€
Table of Iberian sausages and cheeses

Almendrado de brie con mermelada de tomate 6,90€
Almond brie with tomato jam

Canelons de pollastre i tòfona gratinats amb salsa de trompeta negra 10,50€
Canelones de pollo y trufa gratinados con salsa de trompeta negra

TAPAS / TAPAS

Calamarcitos a la plancha 8,90€
Grilled small squid

Chipirones a la andaluza 8,50€
Baby squid Andalusian style

Mejillones a la marinera 7,50€
Mussels with fisherman sauce

Gambas al ajillo 12,50€
Shrimp Scampi

Pulpo a la gallega 15,50€
Galician octopus

Pulпитos con chalotas en su salsa 10,50€
Octopus with shallots in its sauce

Cocochas con almejas en salsa verde 17,50€
"Coocochas" with clams in green sauce

Timbal de salmón marinado estilo del chef con aguacate y mostaza antigua 10,50€
Chef style marinated salmon timbale with avocado and old fashioned mustard

Tartar de atún con aguacate al estilo de nuestro chef 14,50€
Tuna tartare with avocado in our chef's style



ENSALADAS / SALADS

Pimientos del padrón
Padrón peppers
6,90€

Rollitos de berenjena con queso de
cabra gratinados
Eggplant rolls with gratin goat cheese
8,75€

Verduras de temporada a la brasa con
romesco
Grilled seasonal vegetables with
romesco sauce 8,90€

Lasaña de setas gratinada con
bechamel trufado
Mushroom lasagna gratin with truffle
béchamel
8,90€

PASTA / PASTA

Rigatoni Bio con tomate al pesto y mozzarella de
búfala
Bio Rigatoni with tomato pesto and Buffalo
mozzarella
12,50€

Spaghetti Bio con pollo en salsa de queso y escamas
de parmesano
Bio Spaghetti with chicken in cheese sauce and
parmesan flakes
12,50€

Ensalada del huerto con atún y huevo duro
Orchard salad with tuna and hard boiled egg
7,50€

Ensalada de tomate y mozzarella de búfala
Tomato salad with buffalo mozzarella
8,50€

Ensalada de mezclum con queso de
cabra y jamón
Mesclum salad with goat cheese, and ham
8,50€

PAELLAS

Paella marinera
Seafood paella
15,50€

Paella marinera con pollo
Chicken and sea food paella
15,50€

Arroz caldoso de bogavante
Rice in broth with lobster
21,00€

Paella de verduras
Vegetable paella
14,50€

Paella de bacalao y verduras
Cod and vegetable paella
15,50€



PESCADOS / FISH



Tataki de atún con timbal de arroz, tomate fricasé a la albahaca Tuna tataki with rice timbal, tomato fricassee with basil	17,50€
Bacalao a la miel con ciruelas y manzana Cod fish in honey sauce with plums and apple	16,50€
Bacalao gratinado con mouselina de ajos y aceite con setas Cod fish au gratin with garlic mousseline and oil with mushrooms	16,50€
Salmón a la plancha con salsa tartara, aguacate y espárragos a la brasa Grilled salmon with tartar sauce, avocado and grilled asparagus	15,50€
Lubina a la plancha con verduras salteadas y olivada Grilled sea bass with sautéed vegetables and olive paste	15,50€

CARNES / MEAT

Entrecot de ternera a la brasa de piedras Beef entrecote cooked in stone grill	16,90€
Solomillo de ternera con salsa de setas y patata panadera Beef fillet with mushroom sauce and baked potato	24,50€
Picanya de vedella a la brasa amb patates i padrons Picaña de ternera a la brasa con patatas y padrones	15,50€
Pechuga de pollo de corral a la brasa, con salsa de queso de cabra Grilled chicken breast with goat cheese	11,50€
Muslo de pollo de corral a la brasa con patatas rancheras Grilled free-range chicken thigh with ranch potatoes	11,50€
Solomillo ibérico con salsa de setas y patatas rancheras Iberian fillet with mushroom sauce and ranch potatoes	15,50€

POSTRE / DESSERT

Crema catalana Crème catalane 5,50€	Tiramisú de la casa House tiramisu 6,50€	Culant de chocolate con helado de vainilla Chocolate coulant with vanilla ice cream 6,50€
Trufas al baileys Baileys truffles 5,50€	Tarta de Santiago con moscatel Santiago cake with muscatel 5,50€	Copa de helados variados Cup of assorted ice cream 5,50€

VINO BLANCO WHITE WINE



BODEGA



VINO TINTO RED WINE



D.O. Rueda:

Castillo de Aza verdejo 14,50€

Cuatro Rayas verdejo 17,50€

D.O. Penedés:

Blanc Mariner Chardonnay & Xarel.lo 16,50€

Griva Xarel.lo 14,50€

D.O. Catalunya:

Perelada Jardins Blanco Macabeo-Sauvignon 16,50€

D.O. Ribeiro

Pazo Do Mar Treixadura 17,50€

D.O. Rias Baixas

Coral de Mar Albariño 19,50€

Martin Codax 28,00€

CAVA / CAVA

Jaume Serra 14,50€

Cavas Hill Brut Nature 18,50€

Cava Cabaret But nature imperial 25,50€



VINO ROSADO VIN ROSÉ

D.O. Castilla la Mancha:

Las Campanas

D.O. NAVARRA:

Estaciones Tempranillo Rosado 14,50€

