

EMBOTITS I FORMATGES

Embutidos y quesos

Pernil ibèric, DOP Guijuelo <i>Jamón ibérico, DOP Guijuelo</i>	14,50
Taula d'embotits i formatges <i>Tabla de embutidos y quesos</i>	15,00
Pa amb tomàquet <i>Pan con tomate</i>	3,20

REFRESCA'T

Refréscate

Burrata amb tomàquets de temporada, tàperes i olives de Kalamata <i>Burrata con tomates de temporada, alcaparras y aceitunas de Kalamata</i>	14,50
Amanida de salmó fumat amb alvocat, patata i cremós de mostassa <i>Ensalada de salmón ahumado con aguacate, patata y cremoso de mostaza</i>	15,30
Amanida verda d'estiu <i>Ensalada verde de verano</i>	10,50
Carpaccio de filet de vedella amb formatge Idiazabal i oli de pinyons <i>Carpaccio de solomillo de ternera con queso Idiazabal y aceite de piñones</i>	16,80

T'ACOSTEM AL MAR

Te acercamos al mar

Zamburinyes a la planxa amb all i julivert (6 u.) <i>Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil (6 uds.)</i>	15,80
Gambes a l'allet <i>Gambas al ajillo</i>	16,60
Cloïsses a la marinera amb pernil ibèric <i>Almejas a la marinera con jamón ibérico</i>	18,90
Calamars a l'andalusa <i>Calamares a la andaluza</i>	12,50
Pop a la planxa amb patates rostides i pebre vermell de la Vera <i>Pulpo a la plancha con patatas asadas y pimentón de la Vera</i>	19,50

PER COMPARTIR

Para compartir

Ensaladilla russa amb bastonets <i>Ensaladilla rusa con picos</i>	6,80
Patates braves <i>Patatas bravas</i>	6,90
Croquetes de pernil ibèric (4 u.) <i>Croquetas de jamón ibérico (4 uds.)</i>	12,00
Croquetes de rostit (4 u.) <i>Croquetas de cocido (4 uds.)</i>	10,80
Bombes de patata i botifarra (3 u.) <i>Bombas de patata y butifarra (3 uds.)</i>	11,20
Xips d'albergínia amb mel de canya i pell de llima <i>Chips de berenjena con miel de caña y piel de lima</i>	7,00
Bunyols de bacallà amb melmelada de tomàquet <i>Buñuelos de bacalao con mermelada de tomate</i>	8,90
Ous de Calaf estrellats amb pernil ibèric <i>Huevos de Calaf estrellados con jamón ibérico</i>	12,50
Ous de Calaf estrellats amb tàrtar de tonyina <i>Huevos de Calaf estrellados con tartar de atún</i>	13,90
Tagliata d'entrecot amb mantega Cafè de París i patates palla <i>Tagliata de entrecot con mantequilla Café de París y patatas paja</i>	18,50



Consulta la carta d'al·lèrgens escanejant el QR
Consulta la carta de alérgenos escaneando el QR

ELS PLATS DE LA NURI

Los platos de la Nuri

Fricandó de vedella	16,80
<i>Fricandó de ternera</i>	
Canelons de rostit	12,40
<i>Canelones de asado</i>	
Bacallà amb samfaina	16,50
<i>Bacalao con sanfaina</i>	

ARROSSOS (mínim 2 persones – preu/persona)

Arroces (mínimo 2 personas – precio/persona)

Arròs de llom baix de vaca amb allioli de pebrots del piquillo	22,40
<i>Arroz de lomo bajo de vaca con alioli de pimientos del piquillo</i>	
Arròs de verdures de temporada	18,90
<i>Arroz de verduras de temporada</i>	

Llucìa Ferrer apadrina l'arròs solidari*

Paella del senyoret	21,50
<i>Paella del señorito</i>	

*Es destinen 0,50€ al SJD Pediatric Cancer Center Barcelona per continuar avançant en la investigació i els tractaments dels càncers infantils. Se destinen 0,50€ al SJD Pediatric Cancer Center Barcelona para seguir avanzando en la investigación y los tratamientos de los cánceres infantiles.



SUGGERIMENTS

Sugerencias

Pregunta al nostre equip pels plats del xef.
Receptes amb productes frescos i de temporada
que estàn per llepar-se'n els dits.

*Pregunta a nuestro equipo por los platos del chef.
Recetas con productos frescos y de temporada que están
para lamerse los dedos.*

POSTRES

Postres

Crema catalana amb carquinyolis <i>Crema catalana con carquiñolis</i>	5,80
Catalanet (gelat de torró amb ratafia i crocanti d'ametlla) <i>"Catalanet" (helado de turrón con ratafia y crocanti de almendra)</i>	5,80
Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc <i>Tarta de queso con coulis de frutos del bosque</i>	6,90
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla <i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i>	6,90
Cremós de mango i maracuià, escuma de iogurt i gerds <i>Cremoso de mango y fruta de la pasión, espuma de yogur y frambuesas</i>	6,90
Gelats i sorbets <i>Helados y sorbetes</i>	5,80

VERMUT
Vermut



Olives variades del Pinyol de la Boqueria <i>Aceitunas variadas del Pinyol de la Boqueria</i>	2,60
Patates xips <i>Patatas chips</i>	2,50
Torradeta amb filet d'anxova i mantega trufada <i>Tostadita con filete de anchoa y mantequilla trufada</i>	3,20
Gilda casolana d'anxova (1 u.) <i>Gilda casera de anchoa (1 ud.)</i>	3,00
Filet d'anxova o seitó en vinagre (1 u.) <i>Filete de anchoa o boquerón en vinagre (1 u.)</i>	2,50
Matrimoni sobre pa de coca amb tomàquet (1 u.) <i>Matrimonio sobre pan de coca con tomate (1 ud.)</i>	4,50
Formatge curat d'ovella en oli d'herbes <i>Queso curado de oveja en aceite de hierbas</i>	4,00
Escabetx de tonyina casolà (1 u.) <i>Escabeche de atún casero (1 ud.)</i>	2,50