

ELS NOSTRES PLATETS

Nuestros platillos

Pa de coca amb tomàquet i OOVE <i>Pan de coca con tomate y AOVE</i>	3,50
Espatlla ibèrica Juan Manuel <i>Paletilla ibérica Juan Manuel</i>	16,50
Torrades amb steak tàrtar de picanya i maionesa de chipotle <i>Tostadas con steak tartar de picaña y mayonesa de chipotle</i>	12,50
Ensaladilla russa amb tàrtar de gamba blanca i maionesa "acevichada" <i>Ensaladilla rusa con tartar de gamba blanca y mayonesa acevichada</i>	12,50
Croquetes de pernil ibèric (3 u.) <i>Croquetas de jamón ibérico (3 uds.)</i>	10,50
Patates braves <i>Patatas bravas</i>	7,50
Musclos a la planxa amb all i julivert <i>Mejillones a la plancha con ajo y perejil</i>	13,50
Escopinyes a la planxa amb "pócima de Getaria" <i>Berberechos a la plancha con pócima de Getaria</i>	18,00
Flors de carxofa a la planxa amb romesco, puré de "celery" i festucs <i>Flores de alcachofa a la plancha con "romesco", puré de "celery" y pistachos</i>	15,00
Porros confitats amb escuma de ceps i "migàs" ibèriques <i>Puerros confitados con espuma de setas y migas ibéricas</i>	11,50
Amanida de pernil d'ànec, peres al vi blanc, cremós de gorgonzola i crumble de romani <i>Ensalada de jamón de pato, peras al vino blanco, cremoso de gorgonzola y crumble de romero</i>	14,50
Truita oberta amb cocotxes de bacallà al pil-pil i piparras <i>Tortilla abierta con kokotxas de bacalao al pil-pil y piparras</i>	14,00
Ous de Calaf amb botifarra del perol, gírgola de castanyer i parmentier de patata <i>Huevos de Calaf con butifarra del perol, seta maitake y parmentier de patata</i>	15,50

ELS PLATS DE LA NURI

Los platos de Nuri

Fricandó de vedella	18,00
<i>Fricandó de ternera</i>	
Galta de vedella al vi ranci amb picada de carquinyolis	22,00
<i>Carrillera de ternera al vino rancio con picada de carquiñolis</i>	
Canelons de rostit	14,00
<i>Canelones de asado</i>	
Pop a la planxa amb trinxat i cansalada del coll	23,50
<i>Pulpo a la plancha con "trinxat" y panceta</i>	
Corball amb patates forneres, refregit d'alls i bitxo	22,00
<i>Corvina con patatas panaderas, refrito de ajos y guindilla</i>	

ARROSSOS AMB HISTÒRIA (mín. 2 persones – preu/pers.)

Arroces con historia (mín. 2 personas – precio/pers.)

Arròs de melós de xai amb piquillos caramelitzats i allioli d'herbes	22,00
<i>Arroz meloso de cordero con pimientos del piquillo caramelizados y alioli de hierbas</i>	
Arròs mar i muntanya amb calamar, sípia i cansalada ibèrica	22,50
<i>Arroz mar y montaña con calamar, sepia y panceta ibérica</i>	

*Llucia Ferrer apadrina l'arròs solidari**

Paella del senyoret	23,00
<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.



IVA inclòs - Increment del 10% a la terrassa | IVA incluido - Incremento del 10% en la terraza

POSTRES

Postres

Crema catalana amb carquinyolis <i>Crema catalana con carquiñolis</i>	6,50
Pastís cruixent de poma amb gelat de vainilla <i>Tarta crujiente de manzana con helado de vainilla</i>	8,50
Bracet de nata amb gerds i maduixots <i>Bracito de nata con frambuesas y fresas</i>	8,50
Pastís de formatge amb nous garrapinyades i caramel de ratafia <i>Pastel de queso con nueces caramelizadas y caramelo de ratafia</i>	7,50
Coulant de xocolata i toffee amb gelat de nata <i>Coulant de chocolate y toffee con helado de nata</i>	7,50
Gelats i sorbets <i>Helados y sorbetes</i>	6,50



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