

## **ELS NOSTRES PLATETS**

### **Nuestros platillos**

Pa de coca amb tomàquet i OOVE <i>Pan de coca con tomate y AOVE</i>	3,50
Ensaladilla russa amb tàrtar de gamba blanca <i>Ensaladilla rusa con tartar de gamba blanca</i>	12,50
Patates braves <i>Patatas bravas</i>	8,00
Croquetes de pernil ibèric (3 u.) <i>Croquetas de jamón ibérico (3 uds.)</i>	10,50
Musclos a la planxa amb all i julivert <i>Mejillones a la plancha con ajo y perejil</i>	13,50
Cloïsses saltades amb "vino fino" i all i julivert <i>Almejas salteadas al vino fino con ajo y perejil</i>	18,00
Calamar nacional a l'andalusa amb maionesa "acevichada" <i>Calamar nacional a la andaluza con mayonesa acevichada</i>	16,00
Albergínia fumada amb iogurt grec, tomàquet sec i festucs <i>Berenjena ahumada con yogur griego, tomate seco y pistachos</i>	12,00
Alvocat a la flama amb anxoves, cremós de formatge de cabra i "salmorejo" <i>Aguacate a la llama con anchoas, cremoso de queso de cabra y salmorejo</i>	12,50
Torradetes amb steak tàrtar de picanya i maionesa de chipotle <i>Tostadas con steak tartar de picaña y mayonesa de chipotle</i>	13,00
Ous de Calaf estrellats amb pernil ibèric, espàrrecs verds, parmentier i "migas" <i>Huevos de Calaf estrellados con jamón ibérico, espárragos verdes, parmesano y migas</i>	15,50
Tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina, olives i ceba envinagrada <i>Tomates de temporada con ventresca de atún, aceitunas y cebolla encurtida</i>	15,50
Espatlla ibèrica Juan Manuel <i>Paletilla ibérica Juan Manuel</i>	16,50

## ELS PLATS DE LA NURI

### Los platos de Nuri

Fricandó de vedella <i>Fricandó de ternera</i>	18,00
Galta de vedella al vi ranci amb picada de carquinyolis <i>Carrillera de ternera al vino rancio con picada de carquiñolis</i>	22,00
Canelons de rostit <i>Canelones de asado</i>	14,00
Pop a la planxa amb patata enmascarada i allioli d'all escalivat <i>Pulpo a la plancha con patata enmascarada y alioli de ajo asado</i>	23,50
Bacallà amb samfaina <i>Bacalao con "samfaina"</i>	21,00

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

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

Arròs del senyoret <i>Arroz del señorito</i>	23,50
Arròs de rostit d'ànec a la mel <i>Arroz de pato asado a la miel</i>	22,00
Arròs de verdures de temporada <i>Arroz de verduras de temporada</i>	21,00

*Berto Romero apadrina l'arròs solidari\**

Arròs de botifarra de perol, gamba vermella i allioli gratinat <i>Arroz de butifarra de perol, gamba roja y alioli gratinado</i>	23,00
---	-------

\*Amb cada paella col·laborem amb Arrels Fundació per contribuir en l'acompanyament i atenció de persones sense llar i fer possible #ningúdormintalcarrer  
*Con cada paella colaboramos con Arrels Fundació para contribuir al acompañamiento y atención de personas sin hogar y hacer posible #nadiedurmiendoenlacalle*



## **POSTRES**

### **Postres**

Crema catalana amb carquinyolis <i>Crema catalana con carquiñolis</i>	6,50
Pasta de full de poma amb gelat de vainilla <i>Hojaldre de manzana con helado de vainilla</i>	8,50
Flam de mascarpone amb xantillí i gerds <i>Flan de mascarpone con chantilly y frambuesas</i>	7,50
Pastís de formatge amb mermelada de figues <i>Tarta de queso con mermelada de higos</i>	7,50
Coulant de xocolata amb gelat d'avellana <i>Coulant de chocolate con helado avellanas</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*