

Els nostres platets		Llet	Gluten	Soja	Ous	Cacauets	Sulfit	Peix	Fruita seca	Mostassa	Mol·luscs	Sèsam	Tramussos	Crustacis	Api
Pa de coca amb tomàquet i OOVE	3,50		●						●			●			
Ensaladilla russa amb tàrtar de gamba blanca	12,50		●	●	●		●	●				●		●	
Patates braves	8,00		●		●		●								
Croquetes de pernil ibèric (3 u.)	10,50	●	●		●		●								●
Musclos a la planxa amb all i julivert	13,50				●			●			●			●	
Cloïsses saltades amb "vino fino" i all i julivert	18,00						●				●				
Calamar nacional a l'andalusa amb maionesa "acevichada"	16,00		●		●			●			●			●	
Albergínia fumada amb iogurt grec, tomàquet sec i festucs	12,00	●					●		●						
Alvocat a la flama amb anxoves, cremós de formatge de cabra i "salmorejo"	12,50	●	●	●	●		●	●		●		●			
Torrades amb steak tàrtar de picanya i maionesa de chipotle	13,00		●	●	●		●	●				●			
Ous de Calaf estrellats amb pernil ibèric, espàrrecs verds, parmentier i "migas"	15,50	●	●		●			●			●			●	
Tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina, olives i ceba envinagrada	15,50						●	●							
Espatlla ibèrica Juan Manuel	16,50														
Els plats de la Nuri		Llet	Gluten	Soja	Ous	Cacauets	Sulfit	Peix	Fruita seca	Mostassa	Mol·luscs	Sèsam	Tramussos	Crustacis	Api
Fricandó de vedella	18,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Galta de vedella al vi ranci amb picada de carquinyolis	22,00	●	●	●	●		●			●					●
Canelons de rostit	14,00		●				●	●			●			●	
Pop a la planxa amb patata enmascarada i allioli d'all escalivat	23,50	●	●		●		●		●			●			●
Bacallà amb samfaina	21,00				●			●						●	
Arrossos amb història		Llet	Gluten	Soja	Ous	Cacauets	Sulfit	Peix	Fruita seca	Mostassa	Mol·luscs	Sèsam	Tramussos	Crustacis	Api
Arròs del senyoret	23,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de botifarra de perol, gamba vermella i allioli gratinat	23,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de rostit d'ànec a la mel	22,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arròs de verdures de temporada	21,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Les postres		Llet	Gluten	Soja	Ous	Cacauets	Sulfit	Peix	Fruita seca	Mostassa	Mol·luscs	Sèsam	Tramussos	Crustacis	Api
Crema catalana amb carquinyolis	6,50	●	●		●				●						
Pastís de poma amb gelat de vainilla	8,50	●	●	●	●				●			●			
Flam de mascarpone amb xantillí i gerds	7,50	●			●										
Pastís de formatge amb melmelada de figues	7,50	●	●		●				●						
Coulant de xocolata amb gelat d'avellana	7,50	●			●										
Sorbet de llimona	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Sorbet de gerds	6,50	●	●		●				●						
Gelat de vainilla	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Gelat d'avellana	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Gelat de xocolata	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			

Nota important: com que preparam el menjar diàriament a les nostres cuines, tots els al·lèrgens hi estan presents i és per això que no podem garantir que els productes de la llista estiguin completament exempts de contenir traces de cap altre al·lèrgen en particular.

● Traces ● Al·lèrgens



Nuestros platos

Plato	Precio	Leche	Gluten	Soja	Huevos	Cacahuetes	Sulfitos	Pescado	Frutos secos	Mostaza	Moluscos	Sésamo	Altramuces	Crustáceos	Apio
Pan de coca con tomate de colgar y AOVE	3,50		●						●			●			
Ensaladilla rusa con tartar de gamba blanca	12,50		●	●	●		●	●				●		●	
Patatas bravas	8,00		●		●		●								
Croquetas de jamón ibérico (3 uds.)	10,50	●	●		●		●								●
Mejillones a la plancha con ajo y perejil	13,50				●			●			●			●	
Almejas salteadas al vino fino con ajo y perejil	18,00						●				●				
Calamar nacional a la andaluza con mayonesa acevichada	16,00		●		●			●			●			●	
Berenjena ahumada con yogur griego, tomate seco y pistachos	12,00	●					●		●						
Aguacate a la llama con anchoas, cremoso de queso de cabra y salmorejo	12,50	●	●	●	●		●	●		●		●			
Tostadas con steak tartar de picaña y mayonesa de chipotle	13,00		●	●	●		●	●				●			
Huevos de Calaf estrellados con jamón ibérico, espárragos verdes, parmesano y migas	15,50	●	●		●			●			●			●	
Tomates de temporada con ventresca de atún, aceitunas y cebolla encurtida	15,50						●	●							
Paletilla ibérica Juan Manuel	16,50														

Los platos de Nuri

Fricandó de ternera	18,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Carrillera de ternera al vino rancio con picada de carquiñolis	22,00	●	●	●	●		●			●					●
Canelones de asado	14,00		●				●	●			●			●	
Pulpo a la plancha con patatas enmascaradas y alioli de ajo asado	23,50	●	●		●		●		●			●			●
Bacalao con "samfaina"	21,00				●			●						●	

Arroces con historia

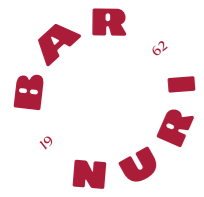
Arròz del senyoret	23,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de butifarra de perol, gamba roja y alioli gratinado	23,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de pato asado a la miel	22,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Arroz de verduras de temporada	21,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●

Los postres

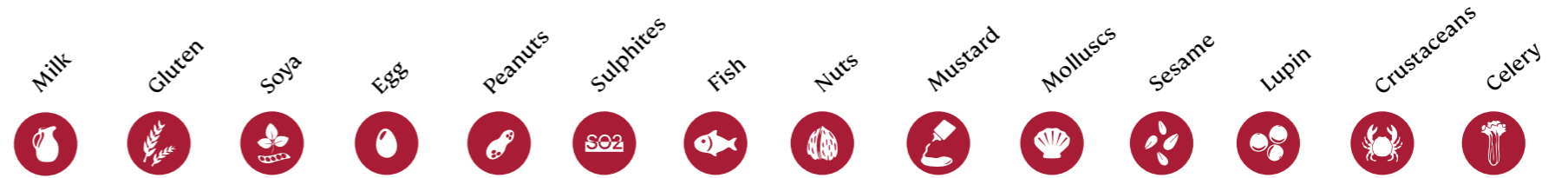
Crema catalana con carquiñolis	6,50	●	●		●				●						
Hojaldre de manzana con helado de vainilla	8,50	●	●	●	●				●			●			
Flan de mascarpone con chantilly y frambuesas	7,50	●			●										
Tarta de queso con mermelada de higos	7,50	●	●		●				●						
Coulant de chocolate con helado avellanas	7,50	●			●										
Sorbete de limón	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Sorbete de frambuesa	6,50	●	●		●				●						
Helado de vainilla	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Helado de avellana	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Helado de chocolate	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			

Nota importante: como preparamos la comida a diario en nuestras cocinas, todos los alérgenos están presentes y es por eso que no podemos garantizar que los productos de la lista estén completamente exentos de contener trazas de ningún otro alérgeno en particular.

● Trazas ● Alérgenos



Food allergies menu



Our dishes

Coca bread with vine tomato and EVOO	3,50		●						●			●			
Russian salad with white prawn tartare	12,50		●	●	●		●	●				●		●	
Patatas bravas (fried potatoes in spicy sauce)	8,00		●		●		●								
Iberian ham croquettes (3 u.)	10,50	●	●		●		●								●
Grilled mussels with garlic and parsley	13,50				●			●			●			●	
Sautéed clams with dry sherry wine and garlic and parsley	18,00						●				●				
Andalusian-style local squid with "ceviche-style" mayonnaise	16,00		●		●			●			●			●	
Smoked aubergine with greek yogurt, sun-dried tomatoes and pistachios	12,00	●					●		●						
Grilled avocado with anchovies, creamy goat cheese and "salmorejo"	12,50	●	●	●	●		●	●	●			●			
Toasts with picanha steak tartare and chipotle mayonnaise	13,00		●	●	●		●	●				●			
Calaf eggs with Iberian ham, green asparagus, parmesan and breadcrumbs	15,50	●	●		●						●			●	
Seasonal tomatoes with tuna belly, olives and pickled onion	15,50						●	●							
Juan Manuel Iberian shoulder	16,50														

Nuri's dishes

Veal fricandeau	18,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Beef cheek in wine with "carquinyolis" crust	22,00	●	●	●	●		●		●						●
Meat cannelloni	14,00		●				●	●			●			●	
Grilled octopus with mashed potatoes, cabbage, black sausage crumble and roasted garlic aioli	23,50	●	●		●		●		●			●			●
Cod with catalan ratatouille	21,00				●				●					●	

Paella (min. 2 persons – price/person)

Seafood paella (peeled and deshelled)	23,50	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Paella with "botifarra de perol", red prawn and grilled aioli	23,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Honey roasted duck paella	22,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●
Seasonal vegetables paella	21,00	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●

Desserts

Crème brûlée with "carquinyolis"	6,50	●	●		●				●						
Apple puff pastry with vanilla ice cream	8,50	●	●	●	●				●			●			
Mascarpone flan with whipped cream and raspberries	7,50	●			●										
Cheesecake with fig jam	7,50	●	●		●				●						
Chocolate coulant with hazelnut ice cream	7,50	●			●										
Lemon sorbet	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Raspberry sorbet	6,50	●	●		●				●						
Vanilla ice cream	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Hazelnut ice cream	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			
Chocolate ice cream	6,50	●	●	●	●	●			●	●		●			

Important note: as we prepare food daily in our kitchens, all allergens are present, and for this reason, we cannot guarantee that the products on the list are completely free from traces of any other particular allergen.

● Traces ● Allergens