

TAPAS

Nuestras bravas	4,90€	Calamarcitos a la plancha	8,90€
Champiñones al ajillo	4,90€	Huevos rotos con jamón	7,90€
Chistorra artesana	4,90€	Patatas asadas con "all i oli"	4,90€
Jamón ibérico de bellota tapa	12,00€	Croquetas caseras de jamón ud.	1,50€
Jamón ibérico de bellota ración	19,00€	Pimientos de Padrón	6,90€
Bacalao a la andaluza con "all i oli" rojo	8,50€	Gambas al ajillo	13,50€
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y huevo de codorniz	7,50€	Chips de berenjena con queso de cabra y miel	7,70€
Calamares a la romana	8,50€	Callos sin garbanzos	7,50€
Mejillones de roca al vapor	8,90€	Tacos rebozados de brie con mermelada de tomate	6,90€
Escalibada	5,90€	Pimientos del piquillo con brandada de bacalao	6,50€
Escalibada con queso de cabra gratinado	7,70€	Tartar de atún rojo	13,50€
Bombas con salsa picante	4,50€	Morcilla de cebolla	2,10€
Caracoles en salsa	8,90€	Boquerones de Santoña	5,90€
Habitas baby a la catalana	7,50€	Aceitunas surtidas	3,60€
Girgolas al ajillo	6,90€	Chipirones a la andaluza	8,70€

SURTIDOS

Menú degustación de tapas: una persona 15,50€ / dos personas 29,00€

Surtido de embutidos ibéricos con jamón de bellota 21,90€

Surtido de embutidos catalanes 14,00€

Surtido de quesos artesanos (cinco variedades) 14,50€

ENSALADAS “LAS FRESCAS”

“Set de Gòtic”, con atún, espárrago, tomate, olivada y orégano 8,50€

Con queso de cabra, tomate y olivada 7,90€

Con rúcula, parmesano, pasas, piñones y balsámico de Módena 9,80€

A los tres quesos de cabra gratinados con miel y vinagreta de cerezas 9,80€

****todas nuestras ensaladas tienen lechugas***

NUESTROS PLATOS

Paella marinera	15,50€	Entrecot de buey (300Gr)	18,70€
Fideua	14,90€	Pollo de pagés rustido	11,20€
Bacalao con muselina de “all i oli” y membrillo	15,70€	Hamburguesa de ternera (200Gr.) con queso de oveja, cebolla caramelizada y patatas	11,90€
Bacalao a la “llauna” con alubias de Santa Pau	15,70€	Butifarra a la plancha con alubias de Santa Pau	7,50€
Tataky de atún rojo con verduras de temporada	16,50€	Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula	12,00€
Carpaccio de calabacín con queso de oveja y confitura de tomate	9,80€		

QUESOS SELECCIONADOS

Manchego semi (oveja)	7,90€
Manchego curado (oveja)	7,90€
Botàs (vaca)	7,50€
Gris de muntanya (cabra)	6,60€
Briqueta (cabra)	6,60€
Timbal (cabra)	6,60€

CHARCUTERÍA

Jamón ibérico de bellota tapa	12,00€
Jamón ibérico de bellota ración	19,00€
Lomo ibérico de bellota	9,20€
Chorizo picante del Bierzo	4,50€
Cecina de León con virutas de parmesano y rúcula	6,90€
Fuet	4,50€
Longaniza catalana	4,90€