

# ESTIU 17

## PERPICAR

### Snacks

Chips de txipirons	6 €
Filipino de foie ☺	7 €
Musclos amb salsa bearnesa ☺	6 €

### En fred

Amanida Capresse i els seus gelats	7 €
Ventresca de tonyina en escabetx japonès ☺	9 €
Foie i tomàquet ☹	12 €
Carpaccio de gambes i bolets	9 €
Carpaccio de bou, Idiazabal i codony ☺	8 €

### En calent

Patates braves ☺	7 €
Cruixent de morcilla i poma	6 €
Orella de porc a la planxa, chimichurri ☺	6 €
Croquetes d'ànec a la taronja	7 €
Croquetes de bou de mar	7 €
Nuggets de rap	7 €
Eriçons de mar gratinats ☺	8 €
Sepietes a la planxa, la seva vinagreta ☺	7 €

Pa amb tomàquet 1,2 €

☹ Adaptable per celíacs

☺ Apte per celíacs

☺ Adaptable amb previsió

# ESTIU 17

## PER PICAR

### Selecció

Tres formatges amb personalitat 🍷	7 €
Anxoves "00" 🍷	11 €
Pernil ibèric d'aglà "Juan Pedro Domecq" 🍷	16 €

### Del mar

Els calamars del TAPS	8 €
Sardines, alfàbrega i llima 🍷	6 €
Pop al <i>mojo</i> verd 🍷	13 €

### Marisc

Gamba vermella a la sal 🍷	14 €
Vieira a la planxa (unitat) 🍷	5 €
Navalles a la planxa, salsa japonesa 🍷	8 €

## PLATS

Raviolis de foie trufats	9 €
Rigatoni al pesto de festucs	8 €
Risoto de ceps al parmesà 🍷	12 €

Llom Àngus al rocafort 🍷	15 €
Tartar de vedella, gelat de mostassa 🍷	14 €
Magret, Pedro Ximenez, taronja i mores 🍷	14 €

Tataki de tonyina amb hummus 🍷	14 €
Bacallà amb verdures 🍷	14 €
Rap, ceps i salsa d'all negre 🍷	17 €

# MENÚ DE TEMPORADA

Caps de setmana i per taules completes

## APERITIU

Meló a la planxa, pomesà  
i pernil

## ENTRANT

Salmorejo de figues amb llagostins

## PRIMER PLAT

Bacallà confitat, piquillos  
i ceba

## SEGÓN PLAT

Arròs de peus de porc  
i bolets

## POSTRE

Pannacotta amb coulis de pressecs

22 €

**aire**  
restaurant