





**PER COMENÇAR · PARA EMPEZAR ·  
TO START · POUR COMMENCER**

- |  |                |   |
|--|----------------|---|
| <b>1. Amanida de cruixent de formatge de cabra, codonyat i nous (*).....</b> | <b>9,00 €</b>  |   |
| Ensalada de crujiente de queso de cabra, membrillo i nueces                  |                |   |
| Crunchy goat cheese salad with quince i nuts                                 |                |   |
| Salade de crouquant de formatge de chèvre, coing et noix                     |                |   |
| <b>2. Amanida de pastanaga, alvocat i vinagreta de cítrics .....</b>         | <b>11,90 €</b> |    |
| Ensalada de zanahoria, aguacate y vinagreta de cítricos                      |                |   |
| Carrot salad, avocado and citrus vinaigrette                                 |                |   |
| Salade de carottes, avocat et vinaigrette aux agrumes                        |                |   |
| <b>3. Verdures a la brasa amb romesco (*) .....</b>                          | <b>8,50 €</b>  |  |
| Verduras a la brasa con romesco  |                |   |
| Grilled vegetables with "romesco" sauce                                      |                |   |
| Légumes grillées avec sauce "romesco"  |                |   |
| <b>4. Croquetes de roquefort amb all i oli negre (*) .....</b>               | <b>8,50 €</b>  |   |
| Croquetas de roquefort con allioli negro                                     |                |   |
| Roquefort croquettes with black allioli                                      |                |   |
| Croquettes de roquefort avec allioli noir                                    |                |   |
| <b>5. Bunyols de bacallà fets nostres.....</b>                               | <b>8,50 €</b>  |   |
| Buñuelos de bacalao caseros  |                |   |
| Homemade cod fritters  |                |   |
| Beignets de morue de la maison   |                |   |

- |     |   |         |   |
|-----|---|---------|---|
| 6.  | <b>Calamars a l'andalusa (*)</b> .....<br>Calamares a la andaluza<br>Squid andalusian style<br>Calamars a l'andalouse   | 12,50 € |   |
| 7.  | <b>Carpaccio de vedella amb vinagreta mostassa en gra i formatge parmesà (*)</b> .....<br>Carpaccio de ternera vinagreta de mostaza en grano y queso parmesano<br>Veal carpaccio with mustard vinaigrette and parmesan cheese<br>Carpaccio de boeuf avec vinaigrette a la moutarde en grain et parmesan | 11,50 € |    |
| 8.  | <b>Sticks de pollastre amb salsa barbacoa (*)</b> .....<br>Sticks de pollo con salsa barbacoa<br>Chicken sticks with barbecue sauce<br>Bâtonnets de poulet sauce barbecue   | 9,50 €  |   |
| 9.  | <b>Cassoleta de patata, ou, pernil i oli de tòfona (*)</b> .....<br>Cazoleta de patata, huevo, jamón y aceite de trufa<br>potato casserole, egg, ham and truffle oil<br>cocotte de pommes de terre, oeuf, jambon et huile de truffe   | 9,50 €  |  |
| 10. | <b>Pernil d'aglà i coca de vidre amb tomàquet (*)</b> .....<br>Jamón de bellota con pan de cristal y tomate<br>Acorn ham with bread and local tomatoes<br>Jambon au gland avec pain de verre et tomate  | 11,50 € |   |