





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

- |  |                       |   |
|--|-----------------------|---|
| <p><b>1. Amanida de cruixent de formatge de cabra, codonyat i nous (*).....</b></p> <p>Ensalada de cruixente de queso de cabra, membrillo i nueces<br/>Crunchy goat cheese salad with quince i nuts<br/>Salade de crouquant de formatge de chèvre, coing et noix<br/>Knuspriger Ziegenkäse, Quitten und Walnussalat</p>  | <p><b>10,00 €</b></p> |   |
| <p><b>2. Amanida de burrata amb maduixes marinades en balsàmic de pinyons (*) .....</b></p> <p>Ensalada de burrata con fresas marinades en balsàmic de piñones<br/>Burrata salad with strawberries marinated in pine nut balsamic<br/>Salade de burrata aux fraises marinées au balsamique de pignons de pin<br/>Burrata-Salat mit in Pinienkernen-Balsamico marinierten Erdbeeren</p> | <p><b>11,90 €</b></p> |    |
| <p><b>3. Verdures a la brasa amb romesco (*) .....</b></p> <p>Verduras a la brasa con romesco<br/>Grilled vegetables with "romesco" sauce<br/>Légumes grillées avec sauce "romesco"<br/>Gegrilltes Gemüse mit Romesco</p>  | <p><b>11,90 €</b></p> |  |
| <p><b>4. Croquetes casolanes de pernil (*) .....</b></p> <p>Croquetas caseras de jamón<br/>Homemade ham croquettes<br/>Croquettes de jambon maison<br/>Hausgemachte Schinkenkroketten</p>  | <p><b>8,50 €</b></p>  |   |
| <p><b>5. Bunyols de bacallà fets nostres (*) .....</b></p> <p>Buñuelos de bacalao caseros<br/>Homemade cod fritters<br/>Beignets de morue de la maison<br/>Hausgemachte Kabeljau-Krapfen</p>   | <p><b>8,50 €</b></p>  |   |
| <p><b>6. Patates braves (*) .....</b></p> <p>Patatas bravas<br/>Potatoes "Bravas"<br/>Patates "Bravas"<br/>Kartoffeln "Bravas"</p>   | <p><b>8,50 €</b></p>  |  |

7.	<b>Calamars a l'andalusa (*)</b> ..... Calamares a la andaluza Squid andalusian style Calamars a l'andalousse Tintenfisch nach andalusischer Art	12,50 €	
8.	<b>Carpaccio de vedella amb pebre rosa, ruca i tomàquets semi-secs</b> ..... Carpaccio de ternera con pimentia rosa, rúcula i tomates semi-secos Veal carpaccio with pink pepper, arugula and semi-dried tomatoes Carpaccio de veau au poivre rose, roquette et tomates mi-séchées Kalbscarpaccio mit rosa Pfeffer, Rucola und halbtrockneten Tomaten	12,50 €	
9.	<b>Albergínia "sous vide" amb passata i pesto (*)</b> ..... Berenjena "sous vide" amb passata i pesto Aubergine "sous vide" with passata and pesto Aubergine "sous vide" avec passata et pesto Auberginen "Sous Vide" mit Passata und Pesto	9,50 €	
10.	<b>Cassoleta de patata, ou, pernil i oli de tòfona (*)</b> ..... Cazoleta de patata, huevo, jamón y aceite de trufa Potato casserole, egg, ham and truffle oil Cocotte de pommes de terre, oeuf, jambon et huile de truffe Auflauf mit Kartoffeln, Ei, Schinken und Trüffelöl	10,50 €	
11.	<b>Daus de salmó fumat amb anet i salsa tàrtara (*)</b> ..... Dados de salmón ahumado con eneldo y salsa tártara Cubes of smoked salmon with dill and tartar sauce Cubes de saumon fumé à l'aneth et sauce tartare Räucherlachswürfel mit Dill und Remoulade	12,50 €	
12.	<b>Pernil d'aglà i coca de vidre amb tomàquet (*)</b> ..... Jamón de bellota con pan de cristal y tomate Acorn ham with bread and local tomatoes Jambon au gland avec pain de verre et tomate Eichelschinken mit Kristallbrot und Tomaten	17,50 €	