


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

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

7.	Calamars a l'andalusa (*) Calamares a la andaluza Squid andalusian style Calamars a l'andalousse Tintenfisch nach andalusischer Art	12,50 €	
8.	Carpaccio de vedella amb pebre rosa, ruca i tomàquets semi-secs Carpaccio de ternera con pimienta 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	11,50 €	
9.	Albergínia "sous vide" amb passata i pesto (*) 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.	Cassoleta de patata, ou, pernil i oli de tòfona (*) 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	9,50 €	
11.	Daus de salmó fumat amb anet i salsa tàrtara (*) 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.	Pernil d'aglà i coca de vidre amb tomàquet (*) 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	16,50 €	