



TAPES
PER COMENÇAR

Coca del Maresme amb tomàquet de penjar	4,45
Anxoves d'Ondarroa	9,25
Croquetes de rostit (unitat)	3,20
Croquetes negres de sèpia (unitat)	3,40
Bunyols de bacallà (unitat)	3,30
Patates braves	7,15
Pernil 100% Ibèric tallat a mà	21,25

ENTRANTS FREDS
I CALENTS

Gaspatxo de la casa	 9,10	 13,65
Amanida de tomàquet, alvocat i ventresca		13,35
Esqueixada de bacallà amb ceba de Figueres		18,90
Carpaccio de vedella amb "parmigiano reggiano"		16,70
Ensaladilla russa		8,10
Amanida de lleties amb arengada fumada		11,95
Tempura de mongeta verda amb Comté i Sriracha		13,15
Callos amb cigrons		18,80
Ous estrellats amb patates palla i pernil ibèric		14,45
“Tiradito” de llobarro amb alvocat i papada ibèrica		29,50
Gambes fresques a l'allet		34,85

ELS ARROSSOS
DE LA CASA

Arròs de carn i verdures	26,40
Arròs dels pescadors	31,50

PEIX DE
CONFIANÇA

Tataki de tonyina amb soja i yuzu	23,10
Tartar de tonyina "bluefin" amb alvocat	20,90
Tataki de salmó amb Teriyaki i alvocat	19,15
Sèpia fresca a la planxa	18,90
Suprema de lluç a la planxa o santurce	24,45
Morro de bacallà a la llauna o amb sanfaina	26,70

CARNS
I GUISATS

Cua de bou amb patata morter	19,35
Tartar de vedella tallat a mà (amb o sense Payoyo)	23,30
Daus de filet al pebre o a l'allet	23,95
Melós de vedella amb patates	25,35
Mandonguilles meloses de vedella amb Boletus i albergínia	18,85
Picantó de la casa	19,15
Secret ibèric a la brasa amb la seva guarnició	29,40
"Chuletón" de bou del nord 900 gr. Mínim 2 pax	84,85

POSTRES
BARCELONA

Mil fulls de maduixetes	9,25
Gelat de plàtan amb cookies	8,05
Gelat de vainilla	7,35
Pinya natural caramelitzada amb crema i coulis de coco	8,80
Pastís de xocolata Guanaja	9,30
Cheesecake amb fruits vermells	7,85
Flam de romaní amb gelat de coco	8,05
Pastís fi de poma amb gelat de vainilla	8,05
Bombetes cruixents de xocolata (unitat)	3,50

VINS
A COPE

Cava Llopart Brut Nature	6,80
“Torre La Moreira” Marqués de Vizhoja	5,80
Chivite Las Fincas Rosat	5,10
“Garnatxa negra” Herència Altés	4,95
“Salvio” Dominio de Elbio	5,70
“Altaroses” Joan d'Anguera	8,00

ANTIPASTI
FREDDI E CALDI

La nostra Focaccia	5,05
Tapa di parmigiano reggiano	8,35
Mortadella di Bologna	10,25
Insalata verde di stagione	11,05
Amanida verda de temporada	
Insalata caprese	13,40
Amanida de tomàquet, mozzarella de búfala i alfàbrega	
Burratina fresca con pomodoro candito	16,55
Burratina fresca amb tomàquet confitat	
Lasagna fredde di stracciatella al pesto	15,00
Lasagna freda de “stracciatella” al pesto	
Calamari fritti alla romana	19,25
Calamars a la romana	
Tartar de salmone fresco con soia	18,55
Tartar de salmó fresc amb soja	
Polpo all'acqua pazza	26,75
Pop a la brasa amb cansalada ibèrica	
Asparagi ai ferri con prosciutto e rucola	14,40
Espàrrecs a la graella amb pernil i rúcula	
Melanzane alla parmigiana ripiene al ragù di salsiccia	14,20
Alberginia farcida de botifarra	

LA
NOSTRA PASTA

Spaghetti al pomodoro	15,50
Espaguetis amb tomàquet i alfàbrega	
Tagliatelle alla siciliana	15,90
Tagliatelle sicilians	
Spaghetti alle vongole	22,95
Espaguetis amb cloïsses	
Gli autentici spaghetti alla carbonara	17,50
Els autèntics espaguetis a la carbonara	
Pappardelle all'arrabbiata	17,50
Pappardelle “all'arrabbiata” picants amb tomàquet	
Rigatoni alla bolognese	16,60
Rigatoni a la bolonyesa	
Canellone tradizionale della casa	19,30
Caneló tradicional de la casa	

RISOTTI

Risotto ai funghi porcini	16,05
Risotto de ceps	
Risotto al nero di seppia	16,05
Risotto negre amb sèpia	
Risotto verde con gamberetti	16,05
Risotto de verdures i gambes	

CARNI E PESCI

Spiedini di coda di rospo, gamberi e guancia di maiale	26,00
Broqueta de rap, llagostins i papada ibèrica	
Ceviche di Spigola e gamberetti	28,10
Ceviche d´Orada i llagostins	
Tonno tonnato	22,25
Tonyina vermella amb salsa d'anxova i tàperes	
Saltimbocca alla romana	25,75
“Saltimbocca alla romana” vedella, pernil i sàlvia	
Ossobuco con risotto alla Milanese	24,95
Ossobuco amb risotto milanesa	
Tagliata di manzo	28,10
Entrecot de vedella filetejat a les fines herbes	
Cotoletta alla Milanese	41,45
Escalopa a la Milanesa	

DOLCI MILANO

Gelato al caffè "Illy"	7,70
Gelat de cafè "Illy"	
Gelato al cioccolato	8,05
Gelat de xocolata	
Cannolo al pistacchio	7,70
“Cannolo” de pistatxo	
Tiramisú	8,50
Panna cotta con coulis di frutti rossi	7,85
Panacota amb coulis de fruits vermells	

ORARIO DI CUCINA
HORARI DE CUINA

de 13:00 a 16:00h.
i de
19:30 a 23:00h.