

TAPES I RACIONS
PER A COMPARTIR

PER COMENÇAR

Coca del Maresme amb tomàquet de penjar	4,60
Anxoves d'Ondarroa	9,40
Amanida de lleties amb arengada fumada	11,95
Croquetes de rostit (unitat)	3,30
Croquetes negres de sèpia (unitat)	3,40
Bunyols de bacallà (unitat)	3,40
Patates braves	7,90
Pernil 100% Ibèric tallat a mà	22,30
Amanida de tomàquet, alvocat i ventresca	13,90
Esqueixada de bacallà amb ceba de Figueres	19,20
Carpaccio de vedella amb "parmigiano reggiano"	17,40
Ensaladilla russa	8,40
Ous trencats amb carxofes del Prat	15,40
"Tiradito" de llobarro amb alvocat i papada ibèrica	30,40
Gambes fresques a l'allet	35,40

MAR, TERRA
I CULLERA

Escudella de la casa	17,50
Tataki de salmó amb Teriyaki i alvocat	19,60
Tartar de tonyina "bluefin" amb alvocat	21,90
Sèpia fresca a la planxa	19,90
Suprema de lluç a la planxa o santurce	24,80
Morro de bacallà a la llauna o amb sanfaina	27,50
Melós de vedella amb patates	25,35
Callos amb cigrons	19,20
Cua de bou amb patata morter	19,35
Tartar de vedella tallat a mà (amb o sense Payoyo)	23,50
Mandonguilles meloses de vedella amb boletus i albergínia	18,85
Secret ibèric a la brasa amb la seva guarnició	30,00
"Chuletón" de bou del nord 900 gr. mínim 2 pax	84,85

Servei de pa · 2,30

SUGGERÈNCIES
DE LA CASA

Tempura de mongeta verda amb Comté i Sriracha	13,15
Ous trencats amb patates palla, pernil i txistorra	15,40
Tartar de salmó fresc amb soja	18,55
Pop a la brasa amb cansalada ibèrica	26,75
Spaghetti "alle vongole" (amb cloïsses)	22,95
Tataki de tonyina amb soja i yuzu	23,50
Daus de filet al pebre o l'allet, amb patates fregides	22,90
Arròs dels pescadors	31,50
Arròs de muntanya amb costella i botifarra	27,40

POSTRES
BARCELONA

Mil fulls de maduixetes	9,65
Gelat de vainilla	7,35
Pinya natural caramelitzada amb crema i coulis de coco	8,80
Pastís de xocolata Guanaja	9,30
Pastís de formatge amb fruits vermells	8,15
Flam de romaní amb gelat de coco	8,05
Pastís fi de poma amb gelat de vainilla	8,40
Bombetes cruixents de xocolata (unitat)	3,60

VINS A COPES

Cava Llopart Brut Nature	6,80
"Torre La Moreira" Marqués de Vizhoja Albariño	5,80
Viña Salceda Blanc Tempranillo Blanco	5,80
Les Argelières Blanc Chardonnay	5,60
"Garnatxa negra" Herència Altés Garnatxa negra	4,95
"Salvio" Dominio de Elbio Tinto fino	5,70
"Altaroses" Joan d'Anguera Garnatxa negra	8,00

Els productes de la pesca de consum en cru han estat congelats prèviament segons la normativa per garantir la prevenció d'Anisakis.
No podem garantir l'absència de traces d'al·lèrgens a causa de possibles contaminacions creuades a la nostra cuina.

TAPAS E PORZIONI
DA CONDIVIDERE

ANTIPASTI
FREDDI E CALDI

La nostra Focaccia	5,10
Mortadella di Bologna	11,25
San Daniele, Rucola e Bufala	16,80
San Daniele, ruca i Búfala	
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	
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
Albergínia farcida de botifarra	

LA
NOSTRA PASTA

Spaghetti al pomodoro	16,00
Espaguetis amb tomàquet i alfàbrega	
Gli autentici spaghetti alla carbonara	18,50
Els autèntics espaguetis a la carbonara	
Pappardelle all'arrabbiata	17,80
Pappardelle "all'arrabbiata" picants amb tomàquet	
Rigatoni alla bolognese	16,50
Rigatoni a la bolonyesa	
Canellone tradizionale della casa	19,60
Caneló tradicional de la casa	

RISOTTI

Risotto ai funghi porcini	17,40
Risotto de ceps	
Risotto al nero di seppia	17,40
Risotto negre amb sèpia	
Risotto verde con gamberetti	17,40
Risotto de verdures i gambes	

CARNI E PESCI

Spiedini di coda di rospo, gamberi e guancia di maiale	26,60
Broqueta de rap, llagostins i papada ibèrica	
Tagliata di manzo	28,70
Entrecot de vedella filetejat a les fines herbes	
Ceviche di Spigola e gamberetti	28,70
Ceviche d'Orada i llagostins	
Tonno tonnato	22,70
Tonyina vermella amb salsa d'anxova i tàperes	
Ossobuco con risotto alla Milanese	25,40
Ossobuco amb risotto milanesa	
Cotoletta alla Milanese	39,90
Escalopa a la Milanesa	

DOLCI MILANO

Gelato al caffè "Illy"	7,70
Gelat de cafè "Illy"	
Spettacolare gelato al cioccolato	8,05
Gelat de xocolata espectacular	
Cannolo al pistacchio	7,70
"Cannolo" de pistatxo	
Tiramisú	8,60
Panna cotta con coulis di frutti rossi	7,85
Panacota amb coulis de fruits vermells	

iva inclòs