



TAPAS PARA EMPEZAR

Coca del Maresme con tomate de colgar	4,45
Anchoas de Ondarroa	9,25
Croquetas de rustido (unidad)	3,20
Croquetas negras de sepia (unidad)	3,40
Buñuelos de bacalao (unidad)	3,30
Patatas bravas	7,15
Jamón 100% Ibérico cortado a mano	21,25

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Gazpacho de la casa	🍷 9,10 🍷 13,65
Ensalada de tomate, aguacate y ventresca	13,35
Esqueixada de bacalao con cebolla de Figueras	18,90
Carpaccio de ternera con "parmigiano reggiano"	16,70
Ensaladilla rusa	8,10
Ensalada de lentejas con arenque ahumado	11,95
Tempura de judía verde con Comté y Sriracha	13,15
Callos con garbanzos	18,80
Huevos estrellados con patatas paja y jamón ibérico	14,45
Tiradito de lubina con aguacate y papada ibérica	29,50
Gambas frescas al ajillo	34,85

LOS ARROCES DE LA CASA

Arroz de carne y verduras	26,40
Arroz de los pescadores	31,50

PESCADO FRESCO

Tataki de atún con soja y yuzu	23,10
Tártaro de atún "bluefin" con aguacate	20,90
Tataki de salmón con Teriyaki y aguacate	19,15
Sepia fresca a la plancha	18,90
Suprema de merluza a la plancha o santurce	24,45
Morro de bacalao "a la llauna" o en sanfaina	26,70

CARNES Y GUISOS

Rabo de toro con patata mortero	19,35
Tartar de ternera cortado a mano (con o sin Payoyo)	23,30
Dados de solomillo a la pimienta o al ajillo	23,95
Meloso de ternera con patatas	25,35
Albóndigas melosas de ternera con Boletus y berenjena	18,85
Picantón de la casa	19,15
Secreto ibérico a la brasa con su guarnición	29,40
Chuletón de buey del norte 900gr. Mínimo 2 pax	84,85

POSTRES BARCELONA

Mil hojas de fresitas	9,25
Helado de plátano con cookies	8,05
Helado de vainilla	7,35
Piña natural caramelizada con crema y coulis de coco	8,80
Pastel de chocolate Guanaja	9,30
Cheesecake con frutos rojos	7,85
Flan de romero con helado de coco	8,05
Pastel fino de manzana con helado de vainilla	8,05
Bombas crujientes de chocolate (unidad)	3,50

VINOS A COPAS

Cava Llopart Brut Nature	6,80
"Torre La Moreira" Marqués de Vizhoja	5,80
Chivite Las Fincas Rosado	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
Ensalada verde de temporada	
Insalata caprese	13,40
Ensalada de tomate, mozzarella de búfala y albahaca	
Burratina fresca con pomodoro candito	16,55
Burratina fresca con tomate confitado	
Lasagna fredde di stracciatella al pesto	15,00
Lasaña fría de "stracciatella" al pesto	
Calamari fritti alla romana	19,25
Calamares a la romana	
Tartar de salmone fresco con soia	18,55
Tartar de salmón fresco con soja	
Polpo all'acqua pazza	26,75
Pulpo a la brasa con panceta ibérica	
Asparagi ai ferri con prosciutto e rucola	14,40
Espárragos a la parrilla con jamón y rúcula	
Melanzane alla parmigiana ripiene al ragù di salsiccia	14,20
Berenjena a la parmigiana rellena de butifarra	

LA NOSTRA PASTA

Spaghetti al pomodoro	15,50
Espaguetis con tomate	
Tagliatelle alla siciliana	15,90
Tagliatelle sicilianos	
Spaghetti alle vongole	22,95
Espaguetis con almejas	
Gli autentici spaghetti alla carbonara	17,50
Los auténticos espaguetis a la carbonara	
Pappardelle all'arrabbiata	17,50
Pappardelle "all'arrabbiata" picantes con tomate	
Rigatoni alla bolognese	16,60
Rigatoni a la boloñesa	
Canellone tradizionale della casa	19,30
Canelón tradicional de la casa	

RISOTTI

Risotto ai funghi porcini	16,05
Risotto de boletus	
Risotto al nero di seppia	16,05
Risotto negro de sepia	
Risotto verde con gamberetti	16,05
Risotto de verduras y gambas	

CARNI E PESCI

Spiedini di coda di rospo, gamberi e guancia di maiale	26,00
Brocheta de rape, langostinos y papada ibérica	
Ceviche di Spigola e gamberetti	28,10
Ceviche de Dorada y langostinos	
Tonno tonnato	22,25
Atún rojo con salsa de anchoa y alcaparras	
Saltimbocca alla romana	25,75
"Saltimbocca alla romana" ternera, jamón y salvia	
Ossobuco con risotto alla Milanese	24,95
Ossobuco con risotto a la milanese	
Tagliata di manzo	28,10
Entrecot de ternera fileteado a las finas hierbas	
Cotoletta alla Milanese	41,45
Escalopa a la Milanese	

DOLCI MILANO

Gelato al caffè "Illy"	7,70
Helado de café "Illy"	
Gelato al cioccolato	8,05
Helado de chocolate	
Cannolo al pistacchio	7,70
"Cannolo" de pistacho	
Tiramisú	8,50
Panna cotta con coulis di frutti rossi	7,85
Panacota con coulis de frutos rojos	

ORARIO DI CUCINA
HORARIO DE COCINA

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

Servicio de pan · 2,15€

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS TENEMOS ROSCÓN DE BAIXAS BARCELONA

Los productos de la pesca de consumo en crudo, han sido congelados previamente según normativa para garantizar la prevención de Anisakis.

No podemos garantizar la ausencia de trazas de alérgenos debido a posibles contaminaciones cruzadas en nuestra cocina.

iva incluido