



TAPAS PARA EMPEZAR

Coca del Maresme con tomate de colgar	4,15
Anchoas de Ondarroa	8,65
Croquetas de rustido (unidad)	3,15
Croquetas negras de sepia (unidad)	3,15
Buñuelos de bacalao (unidad)	2,95
Patatas bravas	6,70
Jamón 100% Ibérico cortado a mano	19,85

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Copa de Gazpacho	8,30	Bol	12,60
Ensalada de tomate, aguacate y ventresca	11,20		
Cebolla de Figueras al "cop de puny"	9,45		
"Esqueixada" de bacalao	14,85		
Carpaccio de ternera con "parmigiano reggiano"	15,60		
Ensaladilla rusa	7,55		
Ensalada de lentejas con arenque ahumado	11,15		
Tempura de judía verde con Comté y Sriracha	12,25		
Callos con garbanzos	13,40		
Huevos estrellados con patatas paja y jamón ibérico	12,50		
Tiradito de lubina con aguacate y papada ibérica	19,50		
Gambas frescas al ajillo	32,50		

LOS ARROCES DE LA CASA

Arroz de carne y verduras	24,65
Arroz de los pescadores	29,40

PESCADO FRESCO

Tataki de atún con soja y yuzu	21,55
Tártaro de atún "bluefin" con aguacate	19,50
Sepia fresca a la plancha	17,60
Suprema de merluza a la plancha o santurce	20,50
Morro de bacalao "a la llauna" o en sanfaina	24,95

CARNES Y GUIOS

Rabo de toro con patata mortero	16,50
Tartar de ternera cortado a mano (con o sin Payoyo)	19,85
Dados de solomillo a la pimienta o al ajillo	22,60
Meloso de ternera con patatas	19,25
Albóndigas melosas de ternera con Boletus y berenjena	17,55
Nuestra hamburguesa de ternera	17,35
Secreto ibérico a la brasa con su guarnición	27,40
Chuletón de buey del norte 900gr. Mínimo 2 pax	73,05

POSTRES BARCELONA

Mil hojas de fresitas	8,65
Helado de plátano con cookies	6,90
Helado de vainilla	6,90
Piña natural caramelizada con crema y coulis de coco	8,20
"Recuit de drap de Fonteta"	7,95
Cheesecake con frutos rojos	7,30
Flan de romero con helado de coco	7,50
Pastel fino de manzana con helado de vainilla	7,50
Bombas crujientes de chocolate (unidad)	3,10

VINOS A COPAS

Cava Juvé & Camps Essential	5,35
Baluart Verdejo	4,05
Chivite Las Fincas Rosado	5,10
Vespres	4,35
La Salceda	5,80
Rapolao	6,55

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

La nostra Focaccia	4,40
Tapa di parmigiano reggiano	7,75
Mortadella di Bologna	8,40
Insalata verde di stagione	10,35
Ensalada verde de temporada	
Insalata caprese	12,50
Ensalada de tomate, mozzarella de búfala y albahaca	
Burratina fresca con pomodoro candito	15,45
Burratina fresca con tomate confitado	
Lasagna fredde di stracciatella al pesto	14,00
Lasaña fría de "stracciatella" al pesto	
Calamari fritti alla romana	17,95
Calamares a la romana	
Tartar de salmone fresco con soia	17,25
Tartar de salmón fresco con soja	
Polpo all'acqua pazza	25,00
Pulpo a la brasa con panceta ibérica	
Asparagi ai ferri con prosciutto e rucola	10,50
Espárragos a la parrilla con jamón y rúcula	
Melanzane alla parmigiana ripiene al ragù di salsiccia	10,35
Berenjena a la parmigiana rellena de butifarra	

LA NOSTRA PASTA

Spaghetti quadrati al pomodoro	11,95
Espaguetis cuadrados con tomate	
Tagliatelle alla siciliana	14,00
Tagliatelle sicilianos	
Tagliatelle alle vongole	21,20
Tagliatelle con almejas	
Gli autentici spaghetti alla carbonara	14,55
Los auténticos espaguetis a la carbonara	
Pappardelle all'arrabiata	14,55
Pappardelle "all'arrabiata" picantes con tomate	
Rigatoni alla bolognese	14,55
Rigatoni a la boloñesa	
Canellone tradizionale della casa	15,80
Canelón tradicional de la casa	
Ravioli ripieni di funghi porcini e guanciale con salvia	14,80
Raviolis de ceps y papada ibérica con salvia	

RISOTTI

Risotto ai funghi porcini	14,00
Risotto de boletus	
Risotto al nero di seppia	14,00
Risotto negro de sepia	
Risotto verde con gamberetti	14,00
Risotto de verduras y gambas	

CARNI E PESCI

Tonno ai ferri con foie gras	28,20
Atún a la brasa con foie pòelé	
Spiedini di coda di rospo, gamberi e guancia di maiale	24,25
Brocheta de rape, langostinos y papada ibérica	
Ceviche di Spigola e gamberetti	26,40
Ceviche de Dorada y langostinos	
Vitello tonnato	21,20
Ternera con salsa de atún y alcarraras	
Saltimbocca alla romana	20,20
"Saltimbocca alla romana" ternera, jamón y salvia	
Ossobuco con risotto alla Milanese	23,25
Ossobuco con risotto a la milanese	
Tagliata di manzo	26,25
Entrecot de ternera fileteado a las finas hierbas	
Cotoletta alla Milanese	38,70
Escalopa a la Milanese	

DOLCI MILANO

Gelato al caffè "Illy"	7,20
Helado de café "Illy"	
Gelato al cioccolato	7,20
Helado de chocolate	
Cannolo al pistacchio	7,45
"Cannolo" de pistacho	
Tiramisú	7,50
Panna cotta con coulis di frutti rossi	7,30
Panacota con coulis de frutos rojos	

ORARIO DI CUCINA HORARIO DE COCINA

de 13.00 a 16.00h.
y de
20.00 a 23.30h.