



TAPES PER COMENÇAR

Coca del Maresme amb tomàquet de penjar	4,15
Anxoves d'Ondarroa	8,65
Croquetes de rostit (unitat)	3,15
Croquetes negres de sèpia (unitat)	3,15
Bunyols de bacallà (unitat)	2,95
Patates braves	6,70
Pernil 100% Ibèric tallat a mà	19,85

ENTRANTS FREDS I CALENTS

Copa de Gaspatxo	8,30	Bol	12,60
Amanida de tomàquet, alvocat i ventresca	11,20		
Ceba de Figueres al "cop de puny"	9,45		
Esqueixada de bacallà	14,85		
Carpaccio de vedella amb "parmigiano reggiano"	15,60		
Ensaladilla russa	7,55		
Amanida de lleties amb arengada fumada	11,15		
Tempura de mongeta verda amb Comté i Sriracha	12,25		
Callos amb cigrons	13,40		
Ous estrellats amb patates palla i pernil ibèric	12,50		
"Tiradito" de llobarro amb alvocat i papada ibèrica	19,50		
Gambes fresques a l'allet	32,50		

ELS ARROSSOS DE LA CASA

Arròs de carn i verdures	24,65
Arròs dels pescadors	29,40

PEIX DE CONFIANÇA

Tataki de tonyina amb soja i yuzu	21,55
Tartar de tonyina "bluefin" amb alvocat	19,50
Sèpia fresca a la planxa	17,60
Suprema de lluç a la planxa o santurce	20,50
Morro de bacallà a la llauna o amb sanfaina	24,95

CARNS I GUISATS

Cua de bou amb patata morter	16,50
Tartar de vedella tallat a mà (amb o sense Payoyo)	19,85
Daus de filet al pebre o a l'allet	22,60
Melós de vedella amb patates	19,25
Mandonguilles meloses de vedella amb Boletus i albergínia	17,55
La nostra hamburguesa de vedella	17,35
Secret ibèric a la brasa amb la seva guarnició	27,40
"Chuletón" de bou del nord 900 gr. Mínim 2 pax	73,05

POSTRES BARCELONA

Mil fulls de maduixetes	8,65
Gelat de plàtan amb cookies	6,90
Gelat de vainilla	6,90
Pinya natural caramelitzada amb crema i coulis de coco	8,20
Recuit de drap de Fonteta	7,95
Cheesecake amb fruits vermells	7,30
Flam de romaní amb gelat de coco	7,50
Pastís fi de poma amb gelat de vainilla	7,50
Bombetes cruixents de xocolata (unitat)	3,10

VINS A COPES

Cava Juvé & Camps Essential	5,35
Baluart Verdejo	4,05
Chivite Las Fincas Rosat	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
Amanida verda de temporada	
Insalata caprese	12,50
Amanida de tomàquet, mozzarella de búfala i alfàbrega	
Burratina fresca con pomodoro candito	15,45
Burratina fresca amb tomàquet confitat	
Lasagna fredde di stracciatella al pesto	14,00
Lasagna freda de "stracciatella" al pesto	
Calamari fritti alla romana	17,95
Calamars a la romana	
Tartar de salmone fresco con soia	17,25
Tartar de salmó fresc amb soja	
Polpo all'acqua pazza	25,00
Pop a la brasa amb cansalada ibèrica	
Asparagi ai ferri con prosciutto e rucola	10,50
Espàrrecs a la graella amb pernil i rúcula	
Melanzane alla parmigiana ripiene al ragù di salsiccia	10,35
Albergínia farcida de botifarra	

LA NOSTRA PASTA

Spaghetti quadrati al pomodoro	11,95
Espaguetis quadrats amb tomàquet i alfàbrega	
Tagliatelle alla siciliana	14,00
Tagliatelle sicilians	
Tagliatelle alle vongole	21,20
Tagliatelle amb cloïsses	
Gli autentici spaghetti alla carbonara	14,55
Els autèntics espaguetis a la carbonara	
Pappardelle all'arrabbiata	14,55
Pappardelle "all'arrabbiata" picants amb tomàquet	
Rigatoni alla bolognese	14,55
Rigatoni a la bolonyesa	
Canellone tradizionale della casa	15,80
Caneló tradicional de la casa	
Ravioli ripieni di funghi porcini e guanciale con salvia	14,80
Raviolis de ceps i papada ibèrica amb salvia	

RISOTTI

Risotto ai funghi porcini	14,00
Risotto de ceps	
Risotto al nero di seppia	14,00
Risotto negre amb sèpia	
Risotto verde con gamberetti	14,00
Risotto de verdures i gambes	

CARNI E PESCI

Tonno ai ferri con foie gras	28,20
Tonyina a la brasa amb foie pòelé	
Spiedini di coda di rospo, gamberi e guancia di maiale	24,25
Broqueta de rap, llagostins i papada ibèrica	
Ceviche di Spigola e gamberetti	26,40
Ceviche d' Orada i llagostins	
Vitello tonnato	21,20
Vedella amb salsa de tonyina i tàperes	
Saltimbocca alla romana	20,20
"Saltimbocca alla romana" vedella, pernil i sàlvia	
Ossobuco con risotto alla Milanese	23,25
Ossobuco amb risotto milanese	
Tagliata di manzo	26,25
Entrecot de vedella filetejat a les fines herbes	
Cotoletta alla Milanese	38,70
Escalopa a la Milanese	

DOLCI MILANO

Gelato al caffè "Illy"	7,20
Gelat de café "Illy"	
Gelato al cioccolato	7,20
Gelat de xocolata	
Cannolo al pistacchio	7,45
"Cannolo" de pistatxo	
Tiramisú	7,50
Panna cotta con coulis di frutti rossi	7,30
Panacota amb coulis de fruits vermells	

ORARIO DI CUCINA HORARI DE CUINA

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