



TAPAS PARA EMPEZAR

Coca del Maresme con tomate de colgar	4,30
Anchoas de Ondarroa	8,95
Croquetas de rustido (unidad)	3,25
Croquetas negras de sepia (unidad)	3,25
Buñuelos de bacalao (unidad)	3,05
Patatas bravas	6,90
Jamón 100% Ibérico cortado a mano	20,55

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Gazpacho de la casa	8,75	13,15
Ensalada de tomate, aguacate y ventresca	11,60	
Cebolla de Figueras al "cop de puny"	9,80	
"Esqueixada" de bacalao	15,35	
Carpaccio de ternera con "parmigiano reggiano"	16,15	
Ensaladilla rusa	7,85	
Ensalada de lentejas con arenque ahumado	11,55	
Tempura de judía verde con Comté y Sriracha	12,70	
Callos con garbanzos	13,90	
Huevos estrellados con patatas paja y jamón ibérico	12,95	
Tiradito de lubina con aguacate y papada ibérica	20,20	
Gambas frescas al ajillo	33,65	

LOS ARROCES DE LA CASA

Arroz de carne y verduras	25,50
Arroz de los pescadores	30,45

PESCADO FRESCO

Tataki de atún con soja y yuzu	22,30
Tártaro de atún "bluefin" con aguacate	20,20
Tataki de salmón con Teriyaki y aguacate	18,50
Sepia fresca a la plancha	18,25
Suprema de merluza a la plancha o santurce	21,20
Morro de bacalao "a la llauna" o en sanfaina	25,80

CARNES Y GUIOS

Rabo de toro con patata mortero	17,05
Tartar de ternera cortado a mano (con o sin Payoyo)	20,55
Dados de solomillo a la pimienta o al ajillo	23,15
Meloso de ternera con patatas	19,95
Albóndigas melosas de ternera con Boletus y berenjena	18,20
Picantón de la casa	18,50
Secreto ibérico a la brasa con su guarnición	28,40
Chuletón de buey del norte 900gr. Mínimo 2 pax	75,65

POSTRES BARCELONA

Mil hojas de fresitas	8,95
Helado de plátano con cookies	7,00
Helado de vainilla	7,00
Piña natural caramelizada con crema y coulis de coco	8,50
Pastel de chocolate de la casa	8,30
Cheesecake con frutos rojos	7,60
Flan de romero con helado de coco	7,80
Pastel fino de manzana con helado de vainilla	7,80
Bombas crujientes de chocolate (unidad)	3,25

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	4,55
Tapa di parmigiano reggiano	8,05
Mortadella di Bologna	8,70
Insalata verde di stagione	10,70
Ensalada verde de temporada	
Insalata caprese	12,95
Ensalada de tomate, mozzarella de búfala y albahaca	
Burratina fresca con pomodoro candito	16,00
Burratina fresca con tomate confitado	
Lasagna fredde di straciatella al pesto	14,50
Lasaña fría de "straciatella" al pesto	
Calamari fritti alla romana	18,60
Calamares a la romana	
Tartar de salmone fresco con soja	17,90
Tartar de salmón fresco con soja	
Polpo all'acqua pazza	25,85
Pulpo a la brasa con panceta ibérica	
Asparagi ai ferri con prosciutto e rucola	10,85
Espárragos a la parrilla con jamón y rúcula	
Melanzane alla parmigiana ripiene al ragù di salsiccia	10,70
Berenjena a la parmigiana rellena de butifarra	

LA NOSTRA PASTA

Spaghetti quadrati al pomodoro	12,35
Espaguetis cuadrados con tomate	
Tagliatelle alla siciliana	14,50
Tagliatelle sicilianos	
Tagliatelle alle vongole	22,15
Tagliatelle con almejas	
Gli autentici spaghetti alla carbonara	15,05
Los auténticos espaguetis a la carbonara	
Pappardelle all'arrabbiata	15,05
Pappardelle "all'arrabbiata" picantes con tomate	
Rigatoni alla bolognese	15,05
Rigatoni a la boloñesa	
Canellone tradizionale della casa	16,35
Canelón tradicional de la casa	

RISOTTI

Risotto ai funghi porcini	14,50
Risotto de boletus	
Risotto al nero di seppia	14,50
Risotto negro de sepia	
Risotto verde con gamberetti	14,50
Risotto de verduras y gambas	

CARNI E PESCI

Polpette alla Puttanesca	19,15
Albóndigas a la Puttanesca	
Spiedini di coda di rospo, gamberi e guancia di maiale	25,10
Brocheta de rape, langostinos y papada ibérica	
Ceviche di Spigola e gamberetti	27,15
Ceviche de Dorada y langostinos	
Vitello tonnato	21,95
Ternera con salsa de atún y alcaparras	
Saltimbocca alla romana	20,90
"Saltimbocca alla romana" ternera, jamón y salvia	
Ossobuco con risotto alla Milanese	24,10
Ossobuco con risotto a la milanese	
Tagliata di manzo	27,15
Entrecot de ternera fileteado a las finas hierbas	
Cotoletta alla Milanese	40,05
Escalopa a la Milanese	

DOLCI MILANO

Gelato al caffè "Illy"	7,45
Helado de café "Illy"	
Gelato al cioccolato	7,45
Helado de chocolate	
Cannolo al pistacchio	7,75
"Cannolo" de pistacho	
Tiramisú	7,80
Panna cotta con coulis di frutti rossi	7,60
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.

iva incluido

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS TENEMOS ROSCÓN DE BAIXAS BARCELONA