

PARA EMPEZAR

Croqueta de jamón **2€/unidad**

Morcilla matachana con huevo campero frito y pimiento de Isla **10€**

Torrija de anchoas, pimiento de Isla y torta Cabreá **8€**

Gyozas de callos a la vizcaína **8€ ½ ración 14€**

Sándwich de manitas de cerdo con queso y rúcula **12€**

Tomate de Cantabria, pesto de anchoas y queso Braniza **9€ ½ ración 16€**

Coliflor frita al kimchi con gambones al ajillo **10€ ½ ración 18€**

Rape asado, leche de tigre, cebolla encurtida y totopos **10€ ½ ración 18€**

Rabas de mar y huerta **10€ ½ ración 18€**

Mejillones en salsa Thai con huevo frito y patatas **10€ ½ ración 18€**

Croqueta de tigres “mejillón” en cazuela **14€**

Carrilleras de ternera con parmentier y yema trufada **16€**

Taco de pato al Hoysin con ali oli de ajos asados **6€**

Revuelto de patatas pobres con jamón ibérico **10€ ½ ración 18€**

Legumbres del día **12€/persona**

ARROCES (mínimo 2 raciones / precio por ración)

Arroz del senyoret **18€**

Arroz negro con gambones y ali oli de ajos asados **18€**

Meloso de pulpo y gambas rojas con queso de nata **22€**

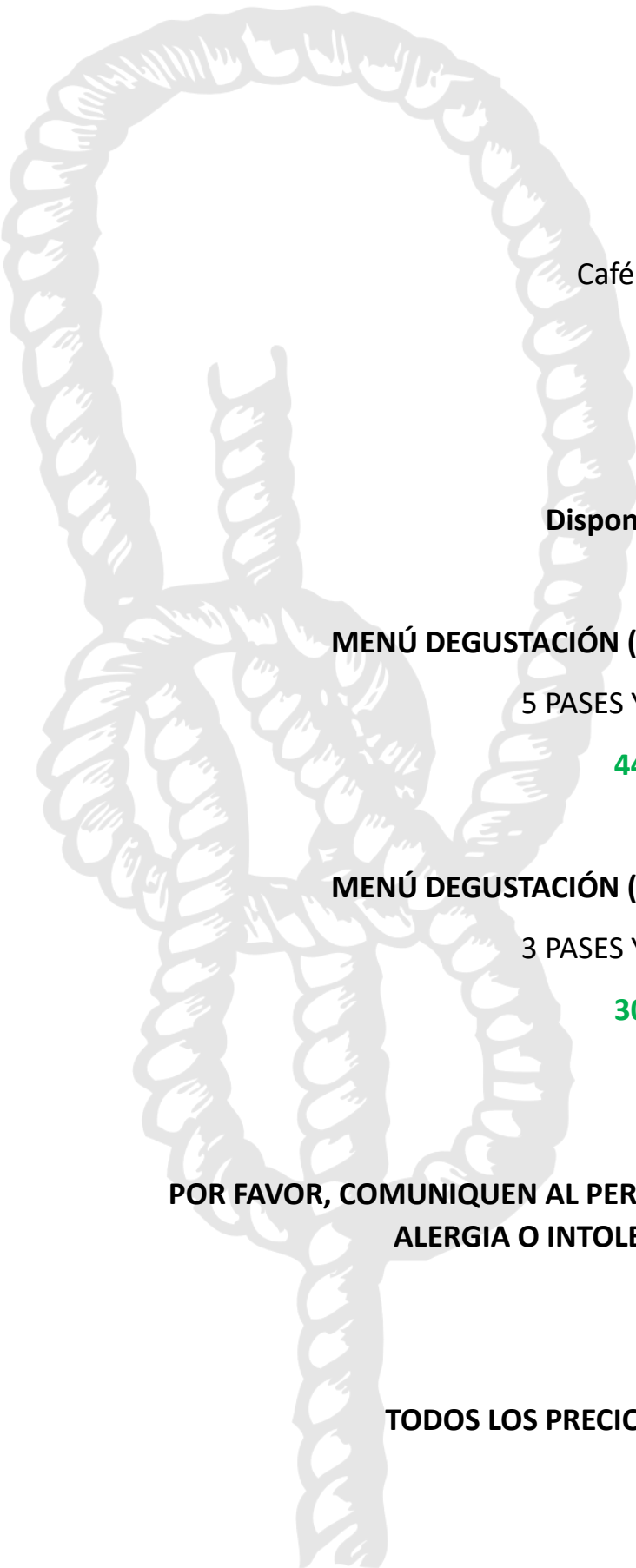
Meloso de vieiras, gambas rojas y naranja **22€**

Meloso y picante de mejillones y calamar **18€**

Meloso con bogavante **30€**

Arroz seco de magret de pato y pasas al curry picante **18€**

Risotto de almejas y cocochas de merluza **20€**



Postres caseros **8€**

Surtido de quesos **10€**

Café 100% arábica origen Costa Rica **2,20€**

Cesto de pan pequeño **2,50€**

Cesto de pan grande **3,50€**

Pan sin gluten **3,80€**

Disponemos de bolsas y envases para llevar

MENÚ DEGUSTACIÓN (para mesas completas)

5 PASES Y POSTRE

44€

MENÚ DEGUSTACIÓN (para mesas completas)

3 PASES Y POSTRE

30€

**POR FAVOR, COMUNIQUEN AL PERSONAL DE SALA SI TIENEN ALGUNA
ALERGIA O INTOLERANCIA, GRACIAS**

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA