

PER A PICAR

Tonyina picant	6,75
Anxoves d'Orio	16,50
Seitons en vinagre	7,50
Olives variades.....	3,00
Cors de carxofa en vinagreta	6,00
Bunyols de bacallà.....	8,50
Xistorra al forn	6,75
Xoriços picants del Bierzo al vi negre	10,50
Patates "Sepúlveda" -gratinades amb mantega fines herbes, anxoves i formatge.....	7,75
Coca "Sepúlveda" -tonyina, anxoves, pebrot, olives i caviar	10,50
Coca de tonyina picant -anxoves, pebrot, olives i caviar	10,50
Sobrassada de Ciutadella amb mel i coca de pa	8,50
"Cap i pota" en vinagreta.....	9,00
Botifarró de Burgos -arròs- o de ceba.....	5,50
Foie Gras micuit	15,00
Pebrots de Padrón	7,00
Croquetes de carn d'olla o ceps (unitat)	1,70
Croquetes de xipiró o gamba	1,80/2,00
Moixama amb ametlles salades.....	9,00
Llom de salmó fumat a l'anet	12,50
Cigrons estofats amb botifarrons	12,50
Pernil de Bellota D.O.	23,00
Pernil de Bellota D.O. (1/2 ració)	13,50
Cecina de "León"	13,50
Delícies ibèriques -pernil, llom, xoriço i llonganissa	16,50
Formatge manxego "extra vell"	9,00
Selecció de formatges	16,50
Pa de coca amb tomàquet (disposem de pa sense gluten)	2,80

AMANIDES

Amanida "Mezclum" de la casa	11,00
Amanida de tomàquets variats amb 3 tonyines -picant, ventresca i moixama	14,00
Amanida de Recuit d'Ullastret, pera, nous i vinagreta de mel	11,75
Amanida de cuixetes de guatlla en escabetx	13,50
Esqueixada de bacallà	11,50
Carpaccio de carbassó amb bacallà i formatge parmesà	13,75
Tomàquet amb seitons i olivada	11,00
Cabdells de Tudela amb pernil ibèric, salmó i anxoves de l'Escala	14,85
Espàrrecs de Navarra	13,75
Pebrots del Piquillo amb "piparras" i bonítol.....	9,75

OUS

Truita de bacallà al "ajoarriero"	11,75
Truita "gelosa" de ceba picant	7,75
Ous ferrats amb foie	17,50
Ous ferrats amb virutes de pernil ibèric	10,50
Ous ferrats amb xistorra	8,50
Ou ferrat amb "bigotis" de llamàntol saltejats	18,00
Remenat de trompetes de la mort i calamar	16,50

MARISC I PEIX

Ostres de Marennes Oléron (mínim 3 unitats)	3,30 (unitat)
Musclos de roca al vapor amb "Jerez" i cítrics.....	9,50
Cloïssa gallega en salsa verda amb pinyons i pernil ibèric	22,50
Peixet fregit	12,00
Carpaccio de tonyina amb soja	14,00
Carpaccio de gamba vermella amb tocs cítrics (llima, gíngebre i api)	16,50
Xipirons frescos saltejats amb mongetes de Santa Pau	18,90
Pop a la gallega	17,50
Llagostins a l'allet	14,50
Gamba de Palamós a la planxa	S.P.M.
Sardines escabetxades (unitat)	3,00
Bacallà a la llauna "morro selecció especial"	23,50
Bacallà amb samfaina "morro selecció especial"	23,50
Cocotxes de lluç al pil pil.....	S.P.M.
Peix del dia a la planxa o estil "Donosti"	S.P.M.

CARNS

Mandonguilles amb ceps	14,00
Mandonguilles amb calamar	14,00
"Cap i pota" amb rovellons	14,00
Entrecot Café de Paris	19,50
Foie fresc amb ceba i reducció de vi d'Oporto	19,50
Filet de vedella a la planxa	21,50
Filet de vedella amb foie o amb salsa cafè de Paris	23,50/22,50
Entrecot de Nebraska (350 gr.)	27,00
Cargols de la casa	14,50
Carpaccio de vedella al parmesà	13,00
Tripa	13,50
Peus de porc estofats	13,50
Costelletes de conill a l'allet	15,50
Cua de bou estofada	18,50

POSTRES

Flam de mató	4,95
Recuit d'Ullastret amb mel	5,75
Trufes amb carquinyolis de Sant Quintí.....	6,60
Maduixetes amb sorbet de Pedro Ximénez.....	7,50
Pissarra de fruita variada amb xocolata calenta.....	8,80
Pastís de poma calenta amb gelat de canyella	7,15
Pastís Sacher	6,50
Pastís de llimona amb merengue	6,00
Profiterols amb xocolata	5,25
Tetilla gallega amb codonyat.....	5,50
Bocinets de borratxo	5,00
"Tocinillo de cielo"	5,00
Cafè Irlandès	7,50
Suc de taronja	4,25
Valencià (suc de taronja amb gelat de vainilla i Cointreau).....	6,60
"Cigarros i tejas" de Tolosa	4,50
Selecció de formatges	16,50 – ½ 9,50

Gelats

Ametlla amb Amaretto.....	6,50
Gianduia (xocolata amb avellana)	6,00
Torró amb xocolata calenta	6,00
Sorbet de llimona amb Marc de Cava o amb maduixetes.....	6,00
Sorbet de mojito	6,25
Mango i cirera	6,00

PREGUNTI PELS NOSTRES PLATS DEL DIA

10% IVA INCLÒS