



## PARA PICAR

---

Atún picante .....	9,50
Anchoas de Orio .....	16,50
Boquerones en vinagre .....	8,50
Selección de olivas .....	3,50
Buñuelos de bacalao .....	10,50
Chistorra al horno .....	7,25
Chorizos picantes del Bierzo al vino tinto .....	11,00
Coca "Sepúlveda" –atún, anchoas, pimiento, olivas y caviar- .....	13,50
Coca de atún picante –anchoas, pimiento, olivas y caviar-.....	14,50
Sobrasada de Ciutadella con miel.....	12,00
"Cap i pota" en vinagreta .....	12,00
Morcilla de Burgos.....	6,50
Pimientos de Padrón .....	7,00
Croqueta de cocido, ceps o chipirón (unidad) .....	2,00-1,90-2,10
Mojama de Barbate con almendras saladas .....	13,00
Lomo de salmón ahumado al eneldo.....	13,50
"Pochas" con berberechos" .....	18,00
Garbanzos estofados con butifarras .....	14,00
Jamón de Bellota D.O.....	24,00
Cecina de "León" .....	14,50
Queso manchego D.O. "extra viejo" .....	10,50
Selección de quesos .....	17,50
Selección de embutidos .....	17,00
Pan de cristal con tomate del "Forn Mistral" ( <i>disponemos de pan sin gluten</i> ) .....	3,30

## ENSALADAS

---

Ensalada "Mezclum" de la casa .....	11,00
Ensalada de tomates variados con 3 atunes -picante, ventresca y mojama- .....	16,00
Ensalada de muslitos de codorniz en escabeche .....	14,00
Esqueixada de bacalao.....	13,50
Carpaccio de calabacín con bacalao y parmesano .....	15,50
Tomate con boquerones y olivada .....	13,50

## HUEVOS

---

Huevos fritos con jamón ibérico.....	13,00
Huevos fritos con foie.....	18,00
Huevos fritos con "bigotes" de bogavante salteado.....	23,00
Revuelto de trompetas de la muerte y calamar .....	16,75

## MARISCO Y PESCADO

---

Ostras de Marennes Oléron (mínimo 3 unidades).....	4,00 (unidad)
Mejillones de roca al vapor con “Jerez” y cítricos .....	12,00
Berberechos gallegos a la plancha .....	16,00
Pescadito frito .....	13,50
Carpaccio de atún con soja .....	16,00
Carpaccio de gamba con toque cítrico.....	17,50
Calamarcitos salteados con judías de Santa Pau.....	18,90
Pulpo a la gallega .....	20,50
Gambita roja salteada.....	19,50
Sardinias en escabeche (unidad) .....	3,25
Bacalao la llauna “morro selección especial” .....	25,00
Pescado del día a la plancha o estilo “Donosti” .....	S.P.M.

## CARNES

---

Albóndigas con boletus.....	16,00
Albóndigas con calamar.....	16,50
“Cap i pota” con niscalos .....	16,00
Solomillo de ternera a la plancha .....	26,00
Solomillo de ternera al Café de París.....	27,00
Entrecot de Nebraska “Angus” (350 gr.) .....	33,50
Caracoles de la casa .....	15,00
Callos .....	15,00
Pies de cerdo estofados.....	14,50
Costillitas de conejo al ajillo .....	15,50
Rabo de buey estofado.....	21,00

## POSTRES

Pastel de trufa y pannacotta .....	6,00
Pastel de zanahoria.....	6,00
Lemon pie .....	6,00
Bocaditos de borracho .....	5,50
Trufas con “carquinyolis” de Sant Quintí.....	7,00
Fresitas con sorbete de Pedro Ximenez .....	7,50
Tocinillo del cielo.....	5,25
Flan de mató .....	5,00
“Cigarros” y “Tejas de Tolosa” .....	5,00
Helados “DelaCrem” : piña con jengibre, maracuyá, mojito, gianduaia o amaretto .....	6,25

**PREGUNTE POR NUESTROS PLATOS DEL DÍA**

**10% IVA INCLUIDO**