

"Nuestros platos son caseros y están elaborados con productos locales en nuestra cocina"

## LOS PLATILLOS

- |  |  |       |   |    |   |       |
|--|--|-------|---|----|---|-------|
|  1    | <b>PAN DE COCA CON TOMATE</b><br>tostado con tomates km0 y aceite de oliva virgen extra.                   | 3,50  |    | 25 | <b>MEJILLONES FRESCOS A LA MARINERA</b><br>con salsa casera de tomates km0.   | 10,50 |
|  2    | <b>ACEITUNAS NEGRAS KALAMATA "Carnosas"</b><br>Originales Denominación Grecia.                             | 3,75  |    | 26 | <b>CARRILLERA DE TERNERA "melosa"</b><br>con salsa de Oporto y chalotas.  | 18,50 |
|  3    | <b>FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO 0,0</b><br>4 unidades con aceite de oliva virgen extra y pan tostado.  | 13,50 | <b>LOS ENTREPANES</b>   |    |   |       |
|  4    | <b>NUESTRAS PATATAS BRAVAS</b><br>con allioli y salsa de tomates km0 al punto de picante.                  | 7,55  |    | 27 | <b>COCA DE MONTAÑA CON SETAS</b><br>con butifarra del Perol, salsa de tomate fresco y cebolla confitada de Figueras.  | 10,20 |
|  5    | <b>LA BOMBA DE PLATETS "un toque picante"</b><br>con carrillera asada, patata y nuestras salsas.           | 10,50 |    | 28 | <b>COCA DE SARDINAS DE COSTA MARINADAS</b><br>con salsa de tomate fresco y cebolla confitada de Figueras.   | 11,50 |
|  6    | <b>FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA Km0</b><br>con virutas de jamón ibérico y queso azul.<br>(según temporada)  | 11,80 |    | 29 | <b>COCA XL DE JAMÓN IBÉRICO</b><br>con salsa de tomate fresco, cherrys y queso brie.  | 14,80 |
|  7    | <b>PALITOS DE BERENJENA EN TEMPURA</b><br>tempura suave de cerveza, miel y semillas de mostaza.            | 7,90  |    | 30 | <b>BOCATA DE CALAMARES "diferente"</b><br>en panecillo y con mayonesa de tinta de calamar.  | 9,90  |
|  8    | <b>PROVOLONE AL HORNO CON TOMATES CHERRY</b><br>con aceite de oliva, nueces, olivada y orégano.            | 10,95 |    | 31 | <b>SANDWICH DE MOLLETE TRUFADO</b><br>con jamón ibérico de bellota, queso suave, mantequilla y tartufata de trufa negra.                                      | 11,50 |
|  9    | <b>CROQUETAS DE BUTIFARRA NEGRA DEL PEROL</b><br>suaves y crujientes por fuera. (4 unidades)               | 9,20  |    | 32 | <b>HAMBURGUESA ANGUS "en brioche"</b><br>con rucula, cebolla confitada, cheddar i mayonesa kinchi.  | 12,20 |
|  10   | <b>CROQUETAS DE POLLO A L'AST</b><br>suaves y crujientes por fuera. (4 unidades)                           | 9,20  | <b>LOS FRESCOS</b>  |    |   |       |
|  11   | <b>HUEVOS MALLORQUINES AL HORNO</b><br>con sobrasada ibérica, queso de Mahón y pan tostado.                | 9,80  |    | 33 | <b>ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATUN</b><br>con patata al horno, pimiento asado, huevo duro, aceitunas, mayonesa y piparra.                              | 9,50  |
|  12  | <b>PANCETA IBÉRICA AL HORNO "tierna y jugosa"</b><br>loncheada con aceite de oliva y pimienta negra.       | 10,50 |  | 34 | <b>TIMBAL FRESCO DE AGUACATE Y ALBAHACA</b><br>con base de tomates km0, germinados y pipas de girasol.  | 9,70  |
|  13 | <b>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO</b><br>sobre base de patatas fritas y jamón ibérico de bellota.          | 12,70 |  | 35 | <b>ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN "un clásico"</b><br>con cebolla de Figueras, tomate rosa de Barbastro, aceitunas arbequinas y un toque de guindilla piparra. | 12,20 |
|  14 | <b>FINGERS DE POLLO "crujientes"</b><br>marinados y servidos con nuestra mayonesa de kinchi.               | 9,70  |  | 36 | <b>BURRATA FRESCA CON TOMATES CHERRY km0</b><br>con rucula, aceite de albahaca y piñones.   | 14,50 |
|  15 | <b>GIRGOLAS EN TEMPURA CON ROMESCO</b><br>setas en suave tempura de cerveza.                               | 7,75  | <b>LOS POSTRES</b>  |    |   |       |
|  16 | <b>TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO AHUMADO</b><br>jamón ibérico de bellota y queso de oveja ahumado.        | 14,25 |  | 37 | <b>HELADO DE TURRÓN CON NATA "goloso"</b><br>nata montada, caramelo y cacahuetes con miel.  | 5,20  |
|  17 | <b>CARACOLES A LA LLAUNA "Un clásico"</b><br>con romero, pimienta negra, pimentón y allioli.               | 12,50 |  | 38 | <b>PASTEL DE QUESO FRESCO "cremoso"</b><br>con queso fresco y coulis de frutos rojos.   | 6,90  |
|  18 | <b>POLLO A L'AST "tierno y sabroso"</b><br>al horno con sus especias y patatas gajo.                       | 13,50 |  | 39 | <b>YOGUR GRIEGO CON FRUTOS DEL BOSQUE</b><br>con base de mermelada de arándanos y frutos del bosque.  | 4,95  |
|  19 | <b>STEAK TÀRTAR DE BUEY "180gr"</b><br>con huevo de codorniz, alcaparras, guindilla piparra y pan tostado. | 19,85 |  | 40 | <b>TIRAMISÚ "para subir el ánimo"</b><br>con mascarpone, bizcochos, café y cacao.   | 5,50  |
|  20 | <b>CARPACCIO DE PULPO "muy fresco"</b><br>con aceite de oliva, pimentón y mayonesa de wasabi.              | 13,70 |  | 41 | <b>PIÑA CON CREMA CATALANA CARAMELIZADA</b><br>dados de piña con crema catalana caramelizada.   | 5,50  |
|  21 | <b>CHIPIRONES FRESCOS DE COSTA</b><br>enharinados y con mayonesa de tinta de calamar.                      | 15,50 |  | 42 | <b>PASTEL DE CHOCOLATE "espectacular"</b><br>con crema de cacao, nueces y helado de vainilla.   | 6,10  |
|  22 | <b>FOIE GRAS MI-CUIT "caramelizado"</b><br>con mermelada de higos y pan tostado.                           | 15,75 |  | 43 | <b>COMPOTA DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA</b><br>con base de crumble, bola de helado y caramelo.   | 4,90  |
|  23 | <b>TARTAR DE SALMÓN I AGUACATE "fresco"</b><br>marinado con reducción de soja i mostaza.                   | 16,25 |   |    |   |       |
|  24 | <b>CAP I POTA "un clásico"</b><br>de ternera y jamón ibérico.  | 9,75  |   |    |   |       |

\* Alergias: En caso de sufrir alguna intolerancia o alergia alimentaria, comunicarlo a cocina.

CASTELLANO