



Para empezar

- 1 **PAN DE COCA CON TOMATE** 3,50
tostado con tomates km0, aceite de oliva virgen extra y sal.
- 2 **NUESTRAS PATATAS BRAVAS** 7,55
con allioli y salsa de tomates km0 al punto de picante.
- 3 **FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CALIBRE 00 "4 unidades"** 13,50
con aceite de oliva virgen extra y pan tostado.
- 4 **LA BOMBA DE PLATETS "un toque picante"** 10,50
hecha con carne de ternera guisada, patata y acompañada de nuestras salsas especiales.
- 5 **FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA Km0** (según temporada) 11,80
cocida al horno con virutas de jamón ibérico D.Extremadura y queso azul del pirineo.
- 6 **PROVOLONE AL HORNO CON TOMATES CHERRY CONFITADOS** 10,95
aliñado con aceite de oliva, olivada y orégano.
- 7 **CROQUETAS DE BUTIFARRA NEGRA DEL PEROL "4 unidades 50gr"** 9,20
acompañadas con una mouse de pimienta rojo escalivado.
- 8 **CROQUETAS DE POLLO A L'AST "4 unidades 50gr"** 9,20
- 9 **CANELÓN DE SETAS CAMPESTRES CON TRUFA NEGRA** 13,60
bañado con bechamel y brisura de trufa negra.
- 10 **HUEVOS MALLORQUINES** 9,80
hechos al horno con sobrasada ibérica, queso de Mahón y pan tostado.
- 11 **HUEVOS CON SETAS CAMPESTRES I OBLEA DE FOIE** 13,90
sobre salteado de setas y foie gras mi-cocido 100% de á nec.
- 12 **HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO** 12,70
sobre base de patatas al horno y jamón ibérico D.Extremadura.
- 13 **FINGERS DE POLLO "CRUJIENTES"** 9,70
servidos con nuestra mayonesa de kinchi.
- 14 **TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO AHUMADO** 14,25
jamón ibérico D.O.Extremadura y queso de oveja ahumado.

Ensaladas frescas

- 15 **ENSALADA RUSA "fresca y sabrosa"** 10,30
con patata al horno, pimienta asado, aceitunas, mayonesa, ventresca de atún y piparra.
- 16 **NUESTRO HUMMUS DE ACEITUNAS GRIEGAS KALAMATA** 10,60
servido en el plato con sésamo, pipas de calabaza y pan tostado.
- 17 **ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN "un clásico"** 14,25
con cebolla de Figueras, tomate rosa de Barbastro, aceitunas arbequinas y un toque de guindilla piparra.
- 18 **BURRATA FRESCA DE APULIA CON TOMATES CHERRY CONFITADOS km0** 14,50
servida en el plato con aceite de oliva y albahaca.

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

Cocas y entrepánes

- 19 **COCA DE SETAS Y BOTIFARRA NEGRA DEL PEROL** 13,70
con nuestra salsa de tomate fresco y cebolla confitada de Figueras.
- 20 **COCA DE SARDINAS DE COSTA MARINADAS POR NOSOTROS** 14,30
con nuestra salsa de tomate fresco y cebolla confitada de Figueras.
- 21 **BOCATA DE CALAMARES "diferente"** 9,90
hecho con panecillo y nuestra mayonesa de tinta de calamar.
- 22 **SANDWICH DE MOLLETE TRUFADO** 11,50
con jamón ibérico D.O.Extremadura, queso suave y mantequilla trufada.

Mar i montaña

- 23 **CARACOLES A LA LLAUNA "UN CLÁSICO" hechos como en Lleida** 12,50
- 24 **STEAK TÀRTAR DE BUEY "180gr"** 19,85
servido en el plato con huevo de codorniz, alcaparras, guindilla y pan tostado.
- 25 **TIMBAL DE POLLO DESHUESADO ASADO "como el de la abuela"** 13,50
servido en el plato con patatas, especias y nuestra salsa especial.
- 26 **MEJILLONES GALLEGOS SALTEADOS A LA MARINERA** 10,50
con salsa de tomates km0.
- 27 **CHIPIRONES FRESCOS DE COSTA** 15,50
enharinados y acompañados con una mayonesa de tinta de calamar.
- 28 **SALMÓN AL HORNO CON CRUDITES "Por los más saludables"** 16,25
con espárragos, zanahoria y brocoli escaldados.
- 29 **ENTRECOT DE TERNERA ECOLÓGICA DE CASTELLTERÇOL "300GR"** 24,00
hecho a la parrilla, con patatas y tomates cherry confitados km0.

Postres

- 30 **NUESTRO HELADO DE TURRÓN CON NATA** 6,90
helado de turrón, nata, caramelo y cacahuetes con miel.
- 31 **YOGUR GRIEGO CON FRUTOS DEL BOSQUE** 5,95
con base de mermelada de arándanos y frutos del bosque.
- 32 **TIRAMISÚ "para subir el ánimo"** 6,80
hecho con mascarpone, bizcochos, café y cacao.
- 33 **PIÑA CON CREMA CATALANA CAMELIZADA** 6,70
dados de piña con crema catalana caramelizada.
- 34 **MELOSO DE CHOCOLATE 70% "para los incondicionales"** 6,10
con nibs de cacao crujiente, aceite de oliva, sal y pan tostado.
- 35 **COMPOTA DE MANZANA CON CRUMBLE "BISCOFF" Y HELADO DE VAINILLA** 6,90
timbal de compota con base de crumble y bola de helado.
- 36 **PASTEL DE ZANAHORIA "dulce"** 6,90
con crema de queso y almendras.