

PARA PICAR / PER PICAR

	€
Alcachofas fritas Carxofes fregides	7,25
Mini cocas de escalibada con anchoas Mini coques d'escalivada amb anxoves	8,50
Pimientos del Padrón Pebrots del Padró	6,95
Calamares a la andaluza Calamars a l'andalusa	10,50
Anchoas con tomate salpimentado y reducción de Módena Anxoves amb tomàquet salpebrat i reducció de Mòdena	14,95
Bombones de foie con manzana caramelizada Bombons de foie amb poma caramel·litzada	8,85
Croquetas a la manera de Joan Croquetes a la manera d'en Joan	8,75
Jamón Ibérico de Guijuelo Pernil ibèric de Guijuelo	16,75
Buñuelos de bacalao Bunyols de bacallà	10,85
Croquetas de Cabrales Croquetes de Cabrales	9,25
Rollitos de salmón ahumado rellenos de queso cremoso y nueces Rotllets de salmó fumat farcits de formatge cremós i nous	8,90
Coca de pan con tomate Coca de pa amb tomàquet	1,98

ENTRANTES / ENTRANTS

FRIOS / FREDS

	€
Ensalada "Perlora" (mezclum de lechugas, cebolla tierna, espárrago, tomate, atún, aceitunas y piquillo con vinagreta de mostaza y anchoas) Amanida "Perlora" (mezclum d'enciams, ceba tendra, espàrrec, tomàquet, tonyina, olives i piquillo amb vinagreta de mostassa i anxoves)	9,85
Ensalada de jamón Ibérico con parmesano, frutos secos y vinagreta de mostaza Amanida de pernil Ibèric amb parmesà, fruits secs i vinagreta de mostassa	13,50
Tomate Monterosa con bonito, cebollita tierna y vinagreta de anchoas Tomàquet Monterosa amb bonítol, cebeta tendra i vinagreta al d'anxoves	13,50
Ensalada de queso de cabra, manzana, nueces y pimiento escalivado con vinagreta de Cava Amanida de formatge de cabra, poma, nous i pebrot escalivat amb vinagreta de Cava	9,50
Ensalada de guacamole con langostinos, nachos y vinagreta de verduritas Amanida de guacamole amb llagostins, naxos i vinagreta de verduretes	13,85
Tomate fresco con mozzarella de búfala, olivada y vinagreta de albahaca Tomàquet fresc amb mozzarella de búfala, olivada i vinagreta d'alfàbrega	10,50

CALIENTES / CALENTS

Crema de puerros y manzana de Lleida con virutas de parmesano Crema de porros i poma Lleida amb encenalls de parmesà	5,95
Huevos de corral estrellados Ous de corral estrellats	6,95
Huevos fritos de corral con jamón ibérico de Guijuelo y aceite de trufas Ous ferrats de corral amb pernil ibèric de Guijuelo i oli de tòfones	12,85
Verduras de temporada asadas con parmesano y pesto Verdures de temporada al caliu amb parmesà i pesto	9,25
Fabada asturiana (1/2 ración 13,50)	15,75

PAN SIN GLUTEN/ PA SENSE GLUTEN: 1,10 €

PAN / PA: 1,10 €

CARNES / CARNIS

	€
Meloso de ternera asado al perfume de romero con pastel de patata a la crema Melós de vedella rostit al perfum de romaní amb pastís de patata a la crema	14,85
Hamburguesa casera al Cabrales suave con manzana caramelizada Hamburguesa casolana al Cabrales suau amb poma caramel·litzada	10,95
Entrecot de ternera fileteado con puerros en tempura y tomatitos confitados en aceite de hierbas Entrecot filetejat amb porros en tempura i tomàquets confitats en oli d'herbes	14,85
Carpaccio de buey con virutas de parmesano y aceite de oliva virgen Arbequino Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà i oli d'oliva verge Arbequí	11,85
Medallones de solomillo dos salsas: Café de París y Oporto Medallons de filet dos salses: Cafè de París i Oporto	21,75
Hamburguesa con pan de sésamo, tomate Monterosa, cebolla de Figueras, queso de cabra, mezclum de lechugas y aceite de oliva virgen Hamburguesa amb pa de sésam, tomàquet Monterosa, ceba de Figueres, formatge de cabra, mezclum d'enciams i oli d'oliva verge	12,50
Steak tartar	21,75
Solomillo de buey de la Cerdaña y crema de trufas Filet de bou de la Cerdanya i crema de tòfones	21,75
Brocheta de pollo y verduras con salsa barbacoa Broqueta de pollastre i verdures amb salsa de barbacoa	10,50
Espalda de cordero al horno deshuesada y confitada con patatas al tomillo Espotlla de xai al forn desossada i confitada amb patates a la farigola	16,90

PESCADOS / PEIXOS

	€
Merluza con ajoarriero de jamón ibérico gratinada al ajo suave Lluç amb ajoarriero de pernil ibèric gratinat a l'all suau	12,50
Rollo de salmón fresco al horno relleno de queso de cabra Rotllo de salmó fresc al forn farcit de formatge de cabra	14,50
Calamarcitos a la plancha con ajito y perejil Calamarcets a la planxa amb allet i julivert	13,95
Brocheta de rape y langostinos, tempura de verduras y salsa romesco Broqueta de rap i llagostins, tempura de verdures i salsa romesco	21,50
Lubina al horno al estilo mediterráneo Llobarro al forn a l'estil mediterrani	14,25

BACALDOS / BACALLÀ

	€
A la sidra con crujiente de jamón A la sidra amb cruixent de pernil	22,75
A la muselina de Cabrales y Calvados A la muselina de Cabrales i Calvados	22,75
A la crema de anchoas y mermelada de cebolla A la crema d'anxoves i mermelada de ceba	22,75
A la muselina de mariscos y gambas A la muselina de marisc i gambes	22,75
Con sanfaina gratinado a la muselina de all i oli Amb samfaina gratinat a la muselina d'all i oli	22,75

-I.V.A. INCL.-

ARROCES Y PASTAS / ARRÒS I PASTA




	€
Canelones caseros con bechamel trufada al gratén Canelons casolans amb beixamel trufada al gratén	10,95
Macarrones a la carbonara; boloñesa Macarrons a la carbonara; bolonyesa	8,85
Fideuá con all i oli Fideuà amb all i oli	11,50
Paella Marinera Paella Marinera	16,50
Rissoto de verduritas y parmesano Rissoto de verduretes i parmesà	8,95
Rissoto de setas silvestres Rissoto de bolets silvestres	9,75
Rissoto de jamón ibérico, espárragos trigueros y parmesano Rissoto de pernil ibèric, espàrrecs bladers i parmesà	10,85

PIZZAS / PIZZES

Ingredientes fijos: tomate, mozzarella, orégano y aceite de oliva arbequina Ingredients fixos: tomàquet, mozzarella, orenga i oli d'oliva arbequina	€
Margarita: tomate, mozzarella y orégano Margarita: tomàquet, mozzarella i orenga	8,95
Nicolás: pollo marinado y albahaca Nicolás: pollastre marinat i alfàbrega	11,25
Villaviciosa: jamón de York con piña Villaviciosa: pernil de York amb pinya	9,65
Cabañaquinta: cuatro quesos (parmesano, cabra, mozzarella y gorgonzola) Cabañaquinta: quatre formatges (parmesà, cabra, mozzarella i gorgonzola)	11,90
Pomarada: bacón, ternera y salsa barbacoa Pomarada: bacó, vedella i salsa barbacoa	12,90
Yebrá: jamón ibérico, mozzarella de búfala, rúcula y pesto Yebrá: pernil ibèric, mozzarella de búfala, rúcula i pesto	13,95

LA BODEGA / EL CELLER

VINO BLANCO / VI BLANC

				
Gaudiana	Penedés	12,50		3,15
Abadal	Pla de Bages	19,50		
Petit Baldomà	Costers del Segre	15,50		
José Pariente	Rueda	26,00		
Martín Codax Albariño	Rias Baixas	26,00		
Vega Reina	Rueda	15,75	Recomendado	4,50
Diorama Chardonnay	Penedés	19,50		
Zapata Albillo Mayor	Ribera del Duero	16,75		

VINO TINTO / VI NEGRE

Gaudiana	Penedés	12,50		3,15
Legitim de Muller	Priorat	24,50		
Gotim Bru	Costers Segre	25,00		
Massaluca	Terra Alta	22,00		
Luis Cañas Crianza	Rioja	26,75	21,50	
Zapata Roble	Ribera del Duero	18,50		4,75
Zapata Crianza	Ribera del Duero	26,00		
Lagunilla Family Col. Crianza	Rioja	15,75		4,50

VINO ROSADO / VI ROSAT

Gaudiana	Penedés	12,50		3,15
Abadal	Pla de Bages	19,50		
Inurrieta Mediodía	Navarra	14,75		

BURBUJAS / BOMBOLLES

MM Selecció Especial Brut Nature	Cava	14,00
Marrugat Brut Rosé	Cava	22,00
Joan Sardà Brut Rva.	Cava	23,00
Llopart Integral Brut Nature	Corpinnat	27,00
Moët Chandon	Champagne	69,00

SIDRA / SIDRA

Cortina fermentación natural / fermentació natural	8,75
Pomarada: Sangría de sidra / Sangria de Sidra	11,50 5,50

POSTRES

	€
Lionesas de nata bañadas en chocolate caliente Mini lioneses de nata banyades amb xocolata calenta	4,55
Santa Bárbara: Helado de Jijona, crema catalana y chocolate fondant Santa Bàrbara: Gelat de Xixona, crema catalana i xocolata fondant	5,25
Pecado de chocolate con helado de violetas Pecat de xocolata amb gelat de violetes	5,55
Tatin de manzana con helado de vainilla Tatin de poma amb gelat de vainilla	6,50
Requesón con miel y nueces Mel i mató amb nous	5,25
Helado de menta con chocolate caliente Gelat de menta amb xocolata calenta	5,25
Queso azul suave Peñasanta con membrillo Formatge blau suau Penyasanta amb codonyat	6,75
Irish Coffee	7,25
Helados: turrón; vainilla; chocolate a la antigua; coco Gelats: torró; vainilla; xocolata a l'antiga; coco	4,55
Sorbetes: limón; mandarina; mango Sorbets: llimona; mandarina; mango	4,55
Tarta de chocolate doble bombón con helado pantera rosa Pastís de xocolata doble bombó amb gelat pantera rosa	6,50
Macedonia de frutas naturales con sorbete de mandarina Macedònia de fruites naturals amb sorbet de mandarina	5,50
Carpaccio de piña con helado de vainilla y polvo de almendra garrapiñada Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla i pols d ametlla garrapinyada	5,75



Disponemos de carta de alérgenos
Dispossem de carta d'al·lèrgens

-I.V.A. INCL.-