

Primer *plat*

★ Ensalada de frutos secos, vinagreta de mostaza y miel.

Amanida de fruits secs, vinagreta de mostassa i mel.

Nuts salad with honey and mustard vinaigrette.

★ Ensalada de tomate de cor de bou, atún y cebolla tierna.

Amanida de tomàquet de cor de bou, tonyina i ceba tendra.

Salad with Cor de Bou tomatoes, tuna and spring onions.

★ Mejillones al vapor con apio y lima.

Musclos al vapor amb api i llima.

Steamed mussels with celery and lime.

★ Ñoquis al pesto genovés rosso.

Nòquis al pesto genovès rosso.

Gnocchi with red Genovese pesto.

★ Melón con jamón ibérico

Meló amb pernil ibèric.

Melon with Iberian ham.

★ Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano (supl. 4 €).

Carpaccio de vedella amb ruca i parmesà (supl. 4 €).

Beef carpaccio with arugula and parmesan cheese (suppl. € 4)

★ Jamón ibérico con pan de cristal (supl. 8 €).

Pernil ibèric amb pa de vidre (supl. 8 €).

Iberian ham with crystal bread (suppl. € 8).

Postres *del dia*

★ Requesón con miel.

Mel i mató.

Fresh cheese with honey.

★ Tarta doble chocolate.

Pastís de doble xocolata.

Double chocolate cake.

★ Ensalada de fruta.

Amanida de Fruita.

Fruit salad.

★ Helado del día.

Gelat del dia.

Ice cream of the day.

★ 19,50 €

Una bebida, pan e IVA incluidos.

Una beguda, pa i IVA inclosos.

One beverage, bread and VAT included.

Opció 1/2 menú

Primero o segundo, postre, una bebida y pan
Primer o segon, postres, una beguda i pa
Just one plate, dessert, one beverage and bread

★ 14 €



Consulte a nuestro personal sobre alergias e intolerancias alimentarias.

Consulta al nostre personal sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Ask our staff for information about food allergies and intolerances.

Fiambreras y bolsas de plástico para llevar la comida serán cobradas según la ley 1/2025, de 1 de abril.
Carmanyoles i bosses de plàstic per portar el menjar seran cobrats segons la llei 1/2025, d'1 d'abril.
Lunchboxes and plastic bags for carrying food will be charged according to Law 1/2025, of April

Segon *plat*

21/05/2026

Corvina a la plancha.

Corbina a la planxa.
Grilled sea bass.



Bistec de ternera con guarnición.

Bistec de vedella amb guarnició.
Beef steak with garnish.



Longaniza con patatas al caliu y alioli.

Llonganissa amb patates al caliu i allioli.
Catalan sausage with roasted potatoes and allioli.



Codillo con piña asada a la miel.

Braó amb pinya rostida a la mel.
Pork knuckle with honey-roasted pineapple.



Arroz cremoso de galera, calamares y romesco.

Arròs cremós de galera, calamars i romesco.
Creamy rice with mantis shrimp, squid and romesco.



Entrecot con pimientos del Padrón y tomates cherry (supl. 6 €).

Entrecot amb pebrots del Padró i tomàquets cherry (supl. 6 €).
Entrecote with Padrón peppers and cherry tomatoes (suppl. € 6).



Pata de pulpo con parmentier y pimentón de la Vera (supl. 7 €).

Pota de pop amb parmentier i pebre vermell de la Vera (supl. 7 €).
Octopus leg with parmentier and "la Vera" paprika (suppl. € 7).