

per picar

de fregits

Croqueta de pernil, pernil	2,75
Croqueta de bikini	2,75
Bunyols de bacallà (6 unitats)	9,30
Patates braves rostides	6,50
Calamars a l'andalusa amb maonesa cítrica	18

del mar

Ostra Louis al natural (unitat)	4,40
Musclos de roca a les tres salses	18,00
Sardines en escabetx tradicional amb torrada de crema fresca d'herbes	17,25

per acompanyar amb pa amb tomàquet

Truita de patates com desitgis (amb ceba o sense)	10,55
Truita de ceba caramel·litzada	10,55
Sardines de llotja a la bruta, amb all i julivert	12
Pernil de gla (80g)	25
Anxoves 000 (filet)	3,25
Pa de coca amb tomàquet (4 unitats)	6,50

plattillos del mes

Escalivada amb anxoves	16,00
Brandada de bacallà amb mongeta verda i raifort	16,50
Xatonada de mongeta verd	14,50
Sopa freda de tomàquet amb tonyina en sorra, figues i pa fregit	14,75
Bonítol volta i volta amb salsa de tomàquet i refregit d'alls, tàperes i vinagre	21,35
Rossejat de fideus amb llagostins i calamar (Mínim 2 persones / preu per persona)	19,80

plattillos freds

Tomàquet llàgrima amb mozzarella (unitat)	5,80
Ensaladilla Molotov (Patata, bull, ou mollet i vinagreta d'herbes, mongeta verda, cecina i encurtits)	14,25
Amanida verda d'enciam i ventresca de bonítol	12,50
Assortiment de terrines de la casa	17,80
Salmó fumat per nosaltres amb cogombre agredolç i crema de raifort	18,00

plattillos calents

Saltat de verdures de temporada a l'allet amb puré fresc	14,00
Cargols amb sobrassada <i>alkostat</i>	16,20
Fricandó de ventresca de tonyina amb trompetes	24,35
Lletons glacejats i verdures saltades	16,80

pastes catalanes i arròs

Macarrons de rostit gratinats	15,00
Canelons gratinats de pollastre, porc i vedella	17,00
Fideus a la cassola amb careta i costella de porc	15,95
Fideus a la cassola amb múrgoles a la crema i ànec	18,95
Arròs de sofregit de l'Empordà amb gamba de Palamós i pebrots de Padrón	26,65

plattillos de peix

Suprema de lluç amb sofregit i romesco de patata	22,55
Rap a la planxa amb verduretes	26,10
Tàrtar de tonyina amb soja i romesco d'alvocat (Mitja ració / una ració)	14/26
Morro de bacallà amb carbassa, sobrassada i ceba rostida	23,45
Plata de peix salvatge (300g) amb patates	47,90

plattillos de carn

Steak tàrtar amb mantega d'espècies (Mitja ració / una ració)	14/25
Fricandó amb trompetes (Mitja ració / una ració)	18/26
Mitjana de vaca amb patates i pebrots de Padrón	68,50
Entrecot de vaca amb pebrots del <i>piquillo</i>	27,65
Hamburguesa "Au Cheval Chicago" amb salsa tàrtara	17,00
Callos de Cal Jordi	16,95

postres

Copa de coco i fruites amb llimona i menta	9
Gató d'ametlla mallorquí	8
Torradeta de Santa Teresa	10
Flam de formatge i fruits vermells	8,50
Pastisset calent de full i poma amb gelat de vainilla (20 min.)	12
Trufes de xocolata (5 unitats)	8
Fondant de xocolata amb gelat de cafè	10
Recuit de drap del Pauet amb mel	8
Selecció de formatges artesans afinats	18