

En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

## **PARA COMPARTIR**

|  |               |
|--|---------------|
| PATATAS CHIPS "BONILLA A LA VISTA"                   | 3,00€         |
| OLIVAS RELLENAS DE ANCHOA "EL XILLU"                 | 3,50€         |
| BUÑUELO DE BACALAO (ud.)                             | 3,50€         |
| ANCHOA DEL CANTÁBRICO "00" EN TOSTA CON TOMATE (ud.) | 4,00€         |
| OSTRA GOUTHIER N°2 (ud.)                             | 4,00€         |
| HUMMUS   | 8,50€         |
| ENSALADILLA RUSA                                     | 9,00€         |
| LACÓN, AOVE Y PIMENTÓN DULCE DE LA VERA              | 9,50€         |
| TORTA DEL TRUJILLO                                   | 14,00€        |
| JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. GUIJUELO (50gr.)       | 17,00€        |
| FOIE MI-CUIT   | 18,00€        |
| TABLA DE QUESOS 2/4 VARIETADES                       | 10,00€-19,00€ |

## **LOS PRIMEROS EN MESA**

|  |        |
|--|--------|
| TORTILLA ABIERTA DE SOBRASADA Y QUESO MORBIER                    | 11,00€ |
| ENSALADA DE ESCAROLA, QUESO STILTON, PERA Y ACEITE DE NUEZ       | 12,50€ |
| SALMÓN MARINADO CON CREMA DE ENELDO Y PAN DE CARUSATO            | 14,00€ |
| CARPACCIO DE PATÉ DE CAMPAÑA, FOIE Y PIÑONES                     | 14,50€ |
| BOL DE LECHUGA, ZANAHORIA Y APIO                                 | 8,50€  |
| HUEVOS POCHÉ CON BUTIFARRA Y AJETES                              | 11,00€ |
| CANELONES SEGÚN MANDA LA TRADICIÓN                               | 14,00€ |
| RAVIOLIS DE CEPES, CREMA DE PARMESANO REGGIANO Y ACEITE DE TRUFA | 15,50€ |

### **Les ofrecemos diferentes tipos de pan:**

|  |       |
|--|-------|
| De harina de molino de piedra, ideal para 2 personas | 3,00€ |
| Pan de payés untado con tomate de colgar             | 3,00€ |
| Pan sin gluten                                       | 2,00€ |

## PESCADO:

|  |        |
|--|--------|
| SALMÓN CON VERDURITAS SALTEADAS            | 19,50€ |
| TRONCO DE BACALAO CONFITADO A LA VIZACAÍNA | 25,00€ |

## NUESTROS COQUELETS Y SUS GUARNICIONES

Criados en Galicia, alimentados durante cuatro semanas con cereales, dando como resultado una carne suave y delicada...

|             |        |                                      |       |
|-------------|--------|--------------------------------------|-------|
| CLÁSICO     | 17,00€ | COGOLLO CON VINAGRETA DE MOSTAZA     | 3,50€ |
| CON HIERBAS | 17,00€ | BERENJENA ESCALIVADA CON CHIMICHURRI | 3,50€ |
| BARBACOA    | 17,00€ | PURÉ DE BONIATO Y JENGIBRE           | 3,50€ |
| PICANTE     | 17,00€ | PATATAS FRITAS                       | 3,50€ |
| A LA SAL    | 17,00€ | PURÉ DE PATATAS                      | 3,50€ |

## PIEZAS ENTERAS PARA COMPARTIR

Recuperamos el arte y la magia de trinchar

**POLLO DEL PENEDÉS "PATA NEGRA"** (En cocotte - champiñones - panceta - tirabeques) 53,00€

Aconsejable para 2 personas

Raza autóctona del Penedés. Criada en libertad, su alimentación esta basada en cereales y es sacrificada con 4 meses de vida. Su principal característica es una gran infiltración de grasa en el músculo, carne jugosa y sabor contundente.

**MAGRET DE PATO** (Puré de boniato y jengibre) Aconsejable para 2 personas 50,00€

Pechuga de pato, de la raza "Mulard". Criados en libertad los tres primeros meses de vida, y cebados los últimos 21 días.

**JARRETE DE TERNERA BLANCA** (Puré de patatas) Aconsejable para 2-3 personas 64,00€

Ternero de 6 a 8 meses de vida. Criados en libertad, su alimentación, a base de leche materna y cereales.

**PALETILLA DE CORDERO ECO** (Cogollos con vinagreta de mostaza) Aconsejable para 2 personas 62,00€

Raza Xisqueta, alimentado de pasto fresco, cereales ecológicos y leche materna.

## OTRAS OPCIONES

**COSTILLA DE CERDO IBÉRICO** (Al curry amarillo de Madrás con puré de boniato) 20,50€

**CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA** (Con salsa de chocolate y parmentier) 22,00€

**"CAPIPOTA"** (Con garbanzos) 13,00€