

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària comunicuï-ho al nostre personal

PER COMPARTIR

PATATES CHIPS "BONILLA A LA VISTA"	3,00€
OLIVES FARCIDES D'ANCHOA "EL XILLU"	4,00€
BUNYOL DE BACALLÀ (ut.)	3,50€
ANCHOVA DEL CANTÀBRIC "00" EN TOSTA AMB TOMÀQUET (ut.)	4,00€
OSTRA AL NATURAL GOUTHIER N°2 (ut.)	4,50€
HUMMUS	9,00€
ENSALADA RUSA	9,50€
BLINIS DE SALMÓ AMB CRÈME FRAÎCHE	10,50€
ENSALADA RUSA AMB ALVOCAT I CAVIAR DE SALMÓ	14,00€
NAVALLES FRESQUES AMANIDES	14,50€
PERNIL IBÈRIC DE GLA D.O. GUIJUELO (50gr.)	19,00€
FOIE MI-CUIT	19,00€
FUSTA DE FORMATGES 2/4 VARIETATS	11,00€-19,00€

ELS PRIMERS A TAULA

AMANIDA D'ESCAROLA, FORMATGE STILTON, PERA I OLI DE NOUS	11,00€
PÈSOLS DEL MARESME ESTOFATS AMB CANSALADA "JOSELITO"	14,50€
AMANIDA DE BOU DE MAR AMB MONGETA VERDA I SALSÀ KIMUCHI	19,50€
XORIÇO FRESC "JOSELITO" A LA PLANXA (Matança 2024 Guijuelo)	13,50€
FLOR DE CARBASSÓ EN TEMPURA FARCIDA DE BRANDADA DE BACALLÀ (ut.)	9,50€
TRUITA TRECADA DE PATATA I BOTIFARRA DEL PEROL	10,50€
CANELONS SEGONS DIU LA TRADICIÓ	14,00€

Li oferim dos tipus de pa:

De farina de moli de pedra, ideal per dues persones	3,50€
Pa de coca amb tomàquet de penjar	3,50€
Pa sense gluten	2,50€

PEIX:

TÀRTAR DE SALMÓ AMB POMA GRANNY SMITH I MAIONESA KIMCHI	21,50€
BACALLÀ A LA BISCAÏNA AMB PATATA CONFITADA	25,50€
SUQUET DE RAP, PATATA I TIRABECS	26,50€

ELS NOSTRES COQUELETS I LES SEVES GUARNICIONS

Criats a Galícia, alimentats durant setmanes amb cereals, donant com a resultat una carn suau i delicada ...

CLÀSSIC	17,00€	CAPDELL AMB VINAGRETA DE MOSTASSA	3,70€
AMB HERBES	17,00€	PORROS CONFITATS AMB FORMATGE DE CABRA	3,70€
BARBACOA	17,00€	PURÉ DE MONIATO Y GINGEBRE	3,70€
PICANT	17,00€	PATATES FREGIDES	3,70€
A LA SAL	17,00€	PURÉ DE PATATES	3,70€
		CUSCÚS AMB LES SEVES ESPÈCIES	3,70€

ALTRES OPCIONS

PEUS DE PORC DESOSSATS <i>(Glacejats amb mini portobello)</i>	19,50€
FILET DE BLACK ANGUS 250gr. <i>(Amb parmentier)</i>	29,50€
STEAK TARTAR EN HONOR A CASA PALOMA	26,00€

PECES SENCERES PER COMPARTIR

Recuperem l'art i la màgia de trinxar

POLLASTRE DEL PENEDÈS "POTA NEGRE" *(En cocotte - xampinyons - cansalada - tirabecs - ocre)* 53,00€
 Recomenat per 2 persones

Raça autoctona del Penedès. Criada en llibertat, la seva alimentació esta basada en cereals i és sacrificada amb 4 mesos de vida. La seva principal característica, es una gran infiltració de greix en el múscul, carn sucosa i sabor contundent.

MAGRET D'ÀNEC *(Puré de moniato i gíngebre)* Recomenat per 2 persones 50,00€

Pit d'ànec, de la raça "Mulard". Criats en llibertat els tres primers mesos de vida, i cebats els últims 21 dies.

JARRET DE VEDELLA BLANCA *(Puré de patates)* Recomanat per 2-3 persones 68,00€

Vedells de 6 a 8 mesos de vida. Viuen en llibertat i s'alimenten de llet materna i cereals.

ESPATLLA DE XAI ECO *(Capdells amb vinagreta de mostassa)* Recomanat per 2 persones 62,00€

Raça Xisqueta, alimentats de farratges naturals, cereals ecològics i llet materna.