

PRIMEROS

Crema de guisantes, butifarra y aceitedementa

Crema de pèsols, botifarra i oli de menta
Pea cream, Catalan sausage and mint oil

Escalibada, teriyaki de su jugo y ventresca de atún

Escalivada, teriyaki del seu suc i ventresca de tonyina
Escalivada, teriyaki of its own jus and tuna belly

Cogollos a la brasa, paté de anchoa y picadillo de verduras

Cabdells a la brasa, paté d'anxova i picadillo de verdures
Grilled baby gem lettuce, anchovy pâté and vegetable picadillo

Salmón marinado con encurtidos hechos en casa y pan carasau (Supl. +5€)

Salmó marinat amb adobats fets a casa i pa carasau
Marinated salmon with house-made pickles and carasau bread

SEGUNDOS

Arroz meloso con pulpo y romesco

Arròs melós amb pop i romesco
Creamy rice with octopus and romesco sauce

Lisboa: bacalao à Brás

Lisboa: bacallà à Brás
Lisbon: codfish à Brás

Presa ibérica lacada, crema de ajo asado y pimiento del piquillo

Presa ibèrica lacada, crema d'all rostit i pebrot del piquillo
Lacquered Iberian pork presa, roasted garlic cream and piquillo pepper

Entrecot con patatas fritas y chimichurri (Supl. +5€)

Entrecot amb patates fregides i chimichurri
Entrecôte with French fries and chimichurri

POSTRES

Leche frita, cremoso de almendra y helado

Llet fregida, cremós d'ametlla i gelat
Fried milk, almond cream and ice cream

Fresas con chocolate y yogur

Maduixes amb xocolata i iogurt
Strawberries with chocolate and yogurt

Crumble de manzana en vaso

Crumble de poma en got
Apple crumble in a glass

Pastelería artesana del día

Pâtisserie artisanal del dia
Artisanal pastry of the day

