

PARA COMPARTIR

- C!** Pan de coca con aceite y tomate de colgar   4.50€
- Virutas de jamón ibérico (90 g) 23.50€
- Patatas bravas del Trànsit      9.00€
- C!** Croquetas "cóctel" de jamón ibérico, con notas de mayonesa y polvo de jamón (6 u.)     8.50€
- Croquetas de gamba con velo de papada      3.80€/u.
- C!** Croqueta de asado con mayonesa trufada      3.00€/u.
- Steak tartar de ternera clásico      22.00€
- C!** Tortilla de patatas con calçots caramelizados, mayonesa trufada y polvo de jamón   12.90€
- C!** Buñuelos de bacalao sobre brandada, coulis de pimientos rojos y polvo de aceitunas negras       12.90€

MUNDO VEGETAL

- Nuestra crema del día 12.00€
- C!** Xatonada especial      15.40€
- C!** Alcachofas al golpe de puño con vinagreta de tomate y piñones   12.90€
- Espárragos trigueros a la plancha con romesco, polvo de jamón y virutas de parmesano    12.90€

ARROCES Y PASTA

- C!** Canelón de asado con bechamel trufada  18.00€
- C!** Fideuá de verduras con demi-glace de cebolla  17.00€
- C!** Arroz del señorito (mar y montaña) con reducción de asado  25.00€
- Arroz de carnes ibéricas con calçots y reducción de carne  24.00€
- C!** Arroz a la llauna con velo de gambas y esencia de marisco  25.00€
- C!** Arroz meloso de pulpitos guisados con guisantes y alioli  22.00€
- C!** Arroz negro de calamar con alcachofas y notas de mayonesa cítrica  24.00€

CARNES

- T-bone steak a la parrilla con patata gratén  26.00€
- Filete de ternera con salsa café París y patata Anna  30.00€
- C!** ½ Paletilla de cordero cocida a baja temperatura y finalizada al horno con patatas panadera  26.00€
- C!** Pollo asado con cigalas  21.00€
- C!** Albóndigas guisadas con sepia y guisantes  21.00€

PESCADOS

- Lubina en supremas a la plancha, acompañada de espárragos trigueros, salsa romesco y notas de reducción de marisco  23.00€
- Tataki de salmón sobre calçots braseados con vinagreta  20.00€
- C!** Bacalao cocido a baja temperatura con crema de ceps, reducción de vino dulce y polvo de pistachos  23.00€
- C!** Suquet de rodaballo al estilo de los pescadores  25.00€

COMPLEMENTOS

Pan 	2.20€
Bol de patatas fritas 	4.40€
Bol de arroz blanco 	4.40€
Bol de verduras a la parrilla 	4.80€
Bol de ensalada verde 	5.00€
Salsa     	3.50€

POSTRES

C! Crema catalana con trencadís de azúcar      	5.80€
Pastel de queso, hecho en casa, con tierra de galleta, helado de vainilla y coulis de frambuesa            	9.00€
Coulant de chocolate con helado de turrón y reducción de ratafia            	8.50€
Nuestro tiramisú     	9.00€
Helado (bola)            	3.30€
Sorbete (bola) 	3.30€
Bol de fruta 	5.80€
Queso manchego semicurado y curado con mermelada y frutos secos   	12.00€
C! Torrija con Baileys y helado de café            	9.00€
Lemon pie    	7.00€
C! Flan de huevo, hecho en casa, con nata   	5.80€

PER COMPARTIR

- C!** Pa de coca amb oli i tomàquet de penjar   4.50€
- Encenalls de pernil ibèric (90 g) 23.50€
- Patates braves del Trànsit     9.00€
- C!** Croquetes "còctel" de pernil ibèric, amb notes de maionesa i
pols de pernil (6 u.)     8.50€
- Croquetes de gamba amb vel de papada      3.80€/u.
- C!** Croqueta de rostit amb maionesa tofonada      3.00€/u.
- Steak tàrtar de vedella clàssic      22.00€
- C!** Truita de patates amb calçots caramel·litzats, maionesa
tofonada i pols de pernil   12.90€
- C!** Bunyols de bacallà sobre brandada, coulis de pebrots vermells i
pols d'olives negres       12.90€

MÓN VEGETAL

- La nostra crema del dia 12.00€
- C!** Xatonada especial      15.40€
- C!** Carxofes al cop de puny amb vinagreta de tomàquet i pinyons   12.90€
- Espàrrecs de marge a la planxa amb romesco, pols de pernil i
encenalls de parmesà    12.90€

ARRÒSSOS I PASTA

- C!** Caneló de rostit amb beixamel tofonada      18.00€
- C!** Fideuada de verdures amb demi-glace de ceba     17.00€
- C!** Arròs del senyoret (mar i muntanya) amb reducció de rostit       25.00€
- Arròs de carns ibèriques amb calçots i reducció de carn   24.00€
- C!** Arròs a la llauna amb vel de gambes i essència de marisc      25.00€
- C!** Arròs cremós de popets guisats amb pèsols i allioli      22.00€
- C!** Arròs negre de calamar amb carxofes i notes de maionesa de cítrics      24.00€

CARNS

- T-Bone steak a la graella amb patata graten  26.00€
- Filet de vedella amb salsa cafè París i patata Anna       30.00€
- C!** ½ Espatlla de xai cuïta a baixa temperatura finalitzada al forn amb patates fornera   26.00€
- C!** Pollastre rostit amb escamarlans       21.00€
- C!** Mandonguilles guisades amb sèpia i pèsols         21.00€

PEIXOS

- Llobarro en supremes a la planxa acompanyat d'espàrrecs de marge, salsa romesco i notes de reducció de marisc      23.00€
- Tataki de salmó sobre calçots brasejats amb vinagreta oriental      20.00€
- C!** Bacallà cuït a baixa temperatura amb crema de ceps, reducció de vi dolç i pols de festucs     23.00€
- C!** Suquet de turbot a l'estil dels pescadors       25.00€

COMPLEMENTS

Pa 	2.20€
Bol patates fregides 	4.40€
Bol d'arròs blanc 	4.40€
Bol de verdures a la graella 	4.80€
Bol d'amanida verda 	5.00€
Salsa     	3.50€

POSTRES

C! Crema catalana amb trencadís de sucre      	5.80€
Pastís de formatge, fet a casa, amb terra de galeta, gelat de vainilla i coulis de gerds           	9.00€
Coulant de xocolata, gelat de torró i reducció de ratafia           	8.50€
El nostre Tiramisú      	9.00€
Gelat (bola)           	3.30€
Sorbet (bola) 	3.30€
Bol de fruita 	5.80€
Formatge manxec semi i curat amb melmelada i fruits secs   	12.00€
C! Torradeta de Sta Teresa amb Baileys i gelat de cafè           	9.00€
Lemon pie    	7.00€
C! Flam d'ou, fet a casa, amb nata   	5.80€

MENU

TO SHARE

- C!** Coca bread with olive oil and tomato   4.50€
- Iberian ham shavings (90 g) 23.50€
- Trànsit-style patatas bravas     9.00€
- C!** Iberian ham "cocktail" croquettes, with hints of mayonnaise and ham powder (6 pcs)     8.50€
- Prawn croquettes with cured pork jowl veil      3.80€/u.
- C!** Roast meat croquette with truffled mayonnaise       3.00€/u.
- Classic beef steak tartare      22.00€
- C!** Spanish potato omelette with caramelised "calçots", truffled mayonnaise and ham powder   12.90€
- C!** Cod fritters on brandade, red pepper coulis and black olive powder       12.90€

VEGETAL WORLD

- Our daily soup of the day 12.00€
- C!** Special xatonada salad      15.40€
- C!** Artichokes with tomato vinaigrette and pine nuts   12.90€
- Grilled wild asparagus with romesco sauce, ham powder and Parmesan shavings    12.90€

RICE & PASTA

- C!** Roast meat cannelloni with truffled béchamel  18.00€
- C!** Vegetable fideuà with onion demi-glace  17.00€
- C!** "Señorito" rice (meat & fish) with roast reduction  25.00€
- Iberian meat rice with calçots and meat reduction  24.00€
- C!** Rice with prawn veil and seafood essence  25.00€
- C!** Creamy rice with stewed baby squid, peas and alioli  22.00€
- C!** Lack squid ink rice with artichokes and citrus mayonnaise  24.00€
- notes 

MEAT

- Grilled T-bone steak with gratin potato  26.00€
- Beef fillet with Café de Paris sauce and Anna potatoes  30.00€
- C!** ½ Lamb shoulder cooked at low temperature, finished in the oven with round potatoes  26.00€
- C!** Roast chicken with scampi  21.00€
- C!** Stewed meatballs with cuttlefish and peas  21.00€

FISH

- Grilled sea bass supremes with wild asparagus, romesco sauce and seafood reduction notes  23.00€
- Salmon tataki on chargrilled calçots with oriental vinaigrette  20.00€
- C!** Low-temperature cooked cod with porcini mushroom cream, sweet wine reduction and pistachio powder  23.00€
- C!** Fisherman-style turbot suquet  25.00€

COMPLEMENTS

Bread 	2.20€
Bowl of French fries 	4.40€
Bowl of white rice 	4.40€
Bowl of grilled vegetables 	4.80€
Bowl of green salad 	5.00€
Sauce     	3.50€

DESSERTS

C! Crema catalana with caramelised sugar shards     	5.80€
Homemade cheesecake with biscuit crumble, vanilla ice cream and raspberry coulis           	9.00€
Chocolate coulant with nougat ice cream and ratafia reduction           	8.50€
Our tiramisu     	9.00€
Ice cream (one scoop)           	3.30€
Sorbet (one scoop) 	3.30€
Fresh fruit bowl 	5.80€
Semi-cured and cured Manchego cheese with jam and nuts           	12.00€
C! Santa Teresa-style French toast with Baileys and coffee ice cream   	9.00€
Lemon pie    	7.00€
C! Homemade egg custard with whipped cream   	5.80€

MENU

À PARTAGER

- C!** Pain de coca à l'huile d'olive et tomate   4.50€
- Copeaux de jambon ibérique (90 g) 23.50€
- Pommes de terre bravas du Trànsit     9.00€
- C!** Croquettes « cocktail » de jambon ibérique, aux notes de mayonnaise et poudre de jambon (6 pcs)     8.50€
- Croquettes de gambas avec voile de poitrine de porc      3.80€/u.
- C!** Croquette de rôti à la mayonnaise truffée      3.00€/u.
- Steak tartare de bœuf classique      22.00€
- C!** Omelette espagnole aux pommes de terre, calçots caramélisés, mayonnaise truffée et poudre de jambon   12.90€
- C!** Beignets de morue sur brandade, coulis de poivrons rouges et poudre d'olives noires       12.90€

MONDE VÉGÉTAL

- Notre crème du jour 12.00€
- C!** Xatonada spéciale      15.40€
- C!** Artichauts à la vinaigrette de tomate et pignons de pin   12.90€
- Asperges sauvages grillées à la sauce romesco, poudre de jambon et copeaux de parmesan    12.90€

RIZ ET PÂTE

- C!** Cannelloni de rôti à la béchamel truffée      18.00€
- C!** Fideuà de légumes avec demi-glace d'oignon     17.00€
- C!** Riz « del señorito » (mer et montagne) avec réduction de rôti      25.00€
- Riz aux viandes ibériques avec calçots et réduction de viande   24.00€
- C!** Riz « a la llauna » avec voile de gambas et essence de 25.00€
- C!** fruits de mer      22.00€
- C!** Riz crémeux aux petits poulpes mijotés, petits pois et aioli     24.00€
- Riz noir à l'encre de calamar avec artichauts et notes de mayonnaise aux agrumes     

VIANDE

- T-bone steak grillé avec pommes de terre gratinées  26.00€
- Filet de bœuf sauce Café de Paris et pommes Anna       30.00€
- C!** ½ Épaule d'agneau cuite à basse température, finition au four 26.00€
- avec pommes de terre boulangères  
- C!** Poulet rôti aux langoustines       21.00€
- C!** Boulettes de viande à la seiche et aux petits pois        21.00€

POISSON

- Loup de mer en suprêmes, grillé à la plancha, accompagné d'asperges sauvages, sauce romesco et notes de réduction de fruits de mer      23.00€
- Tataki de saumon sur calçots braisés, vinaigrette orientale       20.00€
- C!** Morue cuite à basse température avec crème de cèpes, réduction de vin doux et poudre de pistaches     23.00€
- C!** Suquet de turbot à la manière des pêcheurs      25.00€

SUPPLÉMENTS

Pain 	2.20€
Bol de frites 	4.40€
Bol de riz blanc 	4.40€
Bol de légumes grillés 	4.80€
Bol salade verte 	5.00€
Sauce     	3.50€

DESSERTS

C! Crème catalane avec éclats de sucre caramélisé     	5.80€
Gâteau au fromage maison avec crumble de biscuit, glace à la vanille et coulis de framboise          	9.00€
Coulant de chocolat avec glace au nougat et réduction de ratafia          	8.50€
Notre tiramisu     	9.00€
Glace (une boule)          	3.30€
Sorbet (une boule) 	3.30€
Bol de fruits 	5.80€
Fromage Manchego demi-affiné et affiné avec confiture et fruits secs          	12.00€
C! Pain perdu de Santa Teresa au Baileys et glace au café   	9.00€
Lemon pie    	7.00€
C! Flan aux œufs maison avec crème fouettée   	5.80€