

PARA EMPEZAR... ¡A COMPARTIR!

Jamón de Bellota / 13 / 22

Queso manchego / 6 / 10

Anchoas del Cantábrico 00 / 9 / 18

Ensalada tibia con crujiente de queso de cabra / 11

Tomate del 'Parc Agrari' con ventresca de bonito y aceitunas de Kalamata / 12

Nuestras bravas / 5

Pimientos de Padrón / 6 / 10

Fritura de calamarcitos con lima / 10 / 16

Gambas al ajillo / 10 / 16

Pulpo 'a feira' / 10 / 16

Croquetas caseras de Bellota y Pota Blava / 6 / 12

Huevos rotos de corral con patatas y jamón ibérico / 13

Pan de coca con tomate / 3

ARROCES Y FIDEUÁ (mínimo 2 personas)

Arroz con verduras de temporada / 15

Arroz meloso con shiitake y piñones / 16

Arroz negro con chipirones y almejas / 17

Paella mixta de carne y pescado / 15

Paella marinera de pescado y marisco / 17

Arroz caldoso con bogavante / 22

Fideuá marinera con 'all-i-oli' / 15

DEL MAR

Cazuelita de rape con gamba roja / 21

Lenguado a la crema de almendras / 21

El bacalao con 'samfaina, 'a la llauna', gratinado con muselina suave de ajo / 16

CARNES

Chuletón de vaca gallega (850gr) / 25

*Entrécote de ternera / 16

*Solomillo de ternera / 21

Secreto de cerdo ibérico / 16

Costillas de cordero / 16

*Extra salsa casera pimienta, roquefort, Pedro Ximénez / 2

POSTRES

Crema catalana casera / 6

Cheesecake con coulis de frutos rojos / 6

Coulant de chocolate con helado de vainilla / 6

Sorbete de limón con speculoos / 5

Carpaccio de piña natural del Monte / 5

Irish Coffee / 7