

Carta

IDEAL PARA COMPARTIR IDEAL PER A COMPARTIR

**Carta Reducida hasta finales de Agosto 2025 por vacaciones
rotativas de personal**

Jamón ibérico de bellota 90 gr	Calamarcitos a la andaluza con mayonesa cítrica	12.90€
Pernil ibèric de glà 90 gr	Calamarcets a la andalusa amb mahonesa cítrica	22.50€
Tabla de quesos nacionales con mermelada de higo	Montadito de sardina ahumada con tomate seco y alcaparras (4 ud.)	17.90€
Sel.lecció de formatges nacionals amb mermelada de figues	Montadito de sardina fumada amb tomàquet sec i tàperes (4 ud.)	12.80€
Foie mi-cuit casero con chutney de albaricoque confitado	Anchoas del Norte con aceite de oliva virgen (6ud)	17.50€
Foie mi-cuit casolà amb chutney d'albercoc confitat	Anxoves del Nort amb oli d'oliva verge (6ud)	13.50€
Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza	Croquetas de jamón ibérico (6ud)	12.90€
Fingers de pollastre amb salsa de mel i mostassa	Croquetes de pernil ibèric (6ud)	10.80€
Gambas al ajillo		17.90€
Gambes al allet		
Pan de coca con tomate (p.p)		2.50€
Pa de coca amb tomàquet (p.p)		

Consulta nuestra carta de alérgenos e intolerancias.
Consulta la nostra carta d'al·lèrgògens i intoleràncies.



ENTRANTES

ENTRANTS

Burrata de Puglia con tomate cherry y helado de albahaca | 13.90€

Burrata de Puglia amb cherrys i gelat d'alfàbrega

Tartar de salmón con vinagreta de pistacho y wasabi | 15.50€

Tàrtar de salmó amb vinagreta de wasabi i festucs

Ensalada de la huerta con atún | 12.00€

Amanida verda amb tonyina

Ensalada con queso de cabra, tomate seco y frutos secos | 13.50€

Amanida amb formatge de cabra, tomàquet sec i fruits secs

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco | 12.50€

Graellada de verdures de temporada amb romesco

Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico | 13.90€

Ous estrellats amb patates i pernil ibèric

Carpaccio de ternera con queso parmesano y mahonesa de wasabi | 18.50€

Carpaccio de vedella amb pamesà i mahonesa de wasabi

ARROCES Y PASTAS

ARROSSOS I PASTES

Paella Marinera | 18.90€
(precio por px, mínimo 2 px)

Paella de marisc
(preu per px, mínim 2 px)

Raviolones de trompetas de la muerte al tartufo | 14.90€

Raviolis de rostit a la crema tartufatta amb pamesà

Arroz de montaña con butifarra, costilla y setas | 18.90€

(precio por px, mínimo 2 px)

Arròs amb botifarra, costella i ceps

(preu per px, mínim 2 px)

Espaguetis al gusto: carbonara, boloñesa, al óleo picante

Espaguetis al gust: carbonara, boloñesa o al oli picant | 12.00€



CARNES CARNS

Steak tartar cortado a cuchillo | 23.50€
con sus tostaditas

Steak tartar tallat a ganivet amb
les seves torradetes

Costillas de cordero a la brasa | 19.90€
con patatas y Padrón

Costelles de xai a la graella amb
patates fregides i pebrots del Padrón

Chuletón de ternera gallega | 29.90€
marinado (500 gr.)

Txuletó de vedella gallega marinat
(500 gr.)

Entrecot de ternera gallega con | 21.90€
patatas fritas y pimiento del Padrón

Entrecot de vedella gallega amb
patates fregides i pebrots del Padrón

Solomillo de ternera gallega | 24.90€
con patatas fritas y Padrón

Filet de vedella gallega amb patates
fregides i pebrots del Padrón

PESCADOS PEIXOS

Lenguado a la plancha con | 23,90€
patata panadera y verduritas

Llenguado a la planxa amb
patata al forn i verduretes

Calamarcitos a la plancha con | 15.90€
verduritas y aceite de ajo y perejil

Calamarcets a la planxa amb
verduretes i oli d'all i julivert

Rodaballo a la Donostiarra | 23.90€
con patata panadera

Turbot a la Donostiarra amb
patates panaderes

Sepia a la plancha con aceite de | 15.90€
ajo y perejil y champiñones

Sípia a la planxa amb oli d'all
i julivert i xampinyons

Pulpo a la brasa sobre judía del | 21.50€
ganxet con cebolla caramelizada

Pop a la brasa sobre mongeta del
ganxet amb ceba caramelitzada

RESTAURANT

Consulta nuestra carta de alérgenos e intolerancias.
Consulta la nostra carta d'al·lèrgògens i intoleràncies.



POSTRES

POSTRES

Coulant de chocolate relleno | 6.95€
de praliné de avellana con
helado de Straciatella

Coulant de xocolata farcit
de praliné d'avellana amb
gelat de Straciatella

Sorbete de Gintonic con | 7.50€
gelatina de ginebra

Sorbet de Gintonic amb
gelatina de ginebra

Croquetas de chocolate con | 7.20€
coulis de mango (4ud.)

Croquetes de xocolata amb
coulis de mango (4ud.)

Tiramisú casero de la Lola | 6.50€
Tiramisú casolà de la Lola

Flan de huevo casero con | 5.95€
galleta

Flam d'ou casolà amb
galeta

Cheesecake cremoso con | 6.50€
coulis de mango y cookies

Pastís de formatge cremós
amb coulis de mango i
cookies

Helado 2 bolas: vainilla Bourbon, | 6.20€
chocolate, straciatella, coco

Gelat 2 boles: vainilla Bourbon,
xocolata, straciatella, coco

Qaf

· RESTAURANT ·

Consulta nuestra carta de alérgenos e intolerancias.
Consulta la nostra carta d'al·lèrgògens i intoleràncies.

