

Carta

IDEAL PARA COMPARTIR

IDEAL PER A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota 90 gr

Pernil ibèric de glà 90 gr | 22.50€

Tabla de quesos nacionales con

mermelada de higos | 17.90€

Sel.lecció de formatges nacionals
amb mermelada de figues

Foie mi-cuit casero con chutney

de albaricoque confitado | 17.50€

Foie mi-cuit casolà amb
chutney d'albercoc confitat

Fingers de pollo con salsa de

miel y mostaza | 12.90€

Fingers de pollastre amb
salsa de mel i mostassa

Carpaccio de gambas con

vinagreta de cítricos y frutos
secos | 18.90€

Carpaccio de gambes amb
vinagreta cítrica y fruits secs

Montadito de tártar de fuet
de Vic (4 ud.) | 12.80€

Tastet de tàrtar de llonganisa de
Vic (4 ud.)

Croquetas de jamón ibérico (6ud) | 10.80€

Croquetes de pernil ibèric (6ud)

Calamarcitos a la andaluza con
mayonesa cítrica | 13.50€

Calamarcets a la andalusa amb
mahonesa cítrica

Montadito de sardina ahumada
con tomate seco y alcaparras (4 ud.) | 12.80€

Montadito de sardina fumada amb
tomàquet sec i tàperes (4 ud.)

Anchoas del Norte con aceite de
oliva virgen (6ud) | 13.50€

Anxoves del Nort amb oli d'oliva verge
(6ud)

Bombones de queso de cabra con
almendra garrapiñada (4 ud.) | 9.00€

Bombons de formatge de cabra
amb ametlles garrapinyades

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 | 13.90€
seco y helado de manzana

Burrata de Puglia amb
tomàquet sec i gelat de poma

Lomitos de salmón marinados | 15.50€
con eneldo y perlas cítricas

Filets de salmó marinats amb ànet i
perles cítriques

Ensalada de la huerta con atún | 12.00€
Amanida verda amb tonyina

Ensalada de habitas con jamón
ibérico y vinagreta de menta | 14.50€

Amanida de favetes amb pernil
ibèric i menta

Parrillada de verduras de | 12.50€
temporada con salsa romesco

Graellada de verdures de
temporada amb romesco

Huevos estrellados con patatas | 13.90€
y jamón ibérico

Ous estrellats amb patates i pernil
ibèric

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

Amanida amb formatge de cabra,
tomàquet sec i fruits secs

ARROCES Y PASTAS

ARROSSOS I PASTES

Paella Marinera | 19.50€
(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 trompetes de la
mort amb salsa de trufa

Gnocchis a la crema de pesto
con parmeggiano | 13.50€

Gnocchis al pesto amb parmesà

Arroz meloso marinero
con pulpos | 19.90€

Arròs melòs a la marinera amb
popets

Arroz de montaña con | 19.50€
butifarra, costilla y setas

(precio por px, mínimo 2 px)

Arròs amb botifarra,
costella i ceps

(preu per px, mínim 2 px)

Espaguetis al gusto: | 12.00€
carbonara, boloñesa, al óleo
picante, napolitana

Espaguetis al gust:
carbonara, boloñesa, al oli
picant o napolitana

Canelón de rustido con salsa | 14.90€
demi-glace

Caneló de rostit amb salsa
demi-glace



CARNES CARNS

Steak tartar cortado a cuchillo | 23.50€
con sus tostaditas

Steak tartar tallat a ganivet amb
les seves torradetes

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

Txuleto de vedella gallega marinat
(500 gr.)

Carré de cordero a baja temperatura
con pistacho y patatas baby | 20.90€

Carré de xai a baixa temperatura
amb festucs i patates baby

Confit de pato con compota de
manzana y frutos rojos | 18.90€

Confit d'ànec amb compota de poma i
fruits vermells

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

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

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 peregil

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

Bacalao confitado con gulas del | 18.90€
Norte y patata panadera

Bacallà confitat amb gules
del Nort i patata al forn

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·lèrgens 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

Semi-frio de bizcocho de
chocolate y mousse de pistacho
(SIN GLUTEN) | 6.50€

Semi-fred de xocolata amb mousse
de festucs (SENSE GLUTEN)

Flan de huevo casero con | 5.95€
galleta

Flam d'ou casolà amb
galeta

Cheesecake cremoso con | 6.95€
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

Trufas de chocolate negro con | 7.20€
nata (4 ud)

Trufes de xocolata negre
amb nata (4 ud)

Qaf

· RESTAURANT ·

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

