

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 | 18.50€

Sel.lecció de formatges nacionals
amb mermelada de figues

Foie mi-cuit casero con chutney

de albaricoque confitado | 18.50€

Foie mi-cuit casolà amb
chutney d'albercoc confitat

Fingers de pollo con salsa de

miel y mostaza | 13.50€

Fingers de pollastre amb
salsa de mel i mostassa

Carpaccio de ternera gallega

con parmesano y wasabi | 19.50€

Carpaccio de vedella gallega
amb parmesà i wasabi

Pan de coca con tomate (p.p) | 2.75€

Pa de coca amb tomàquet (p.p)

Croquetas de jamón ibérico (6ud) | 12.00€

Croquetes de pernil ibèric (6ud)

Montadito de tártar de fuet | 13.00€

de Vic (4 ud.)

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

Calamarcitos a la andaluza con
mayonesa cítrica | 14.50€

Calamarcets a la andaluza amb
mahonesa cítrica

Montadito de sardina ahumada | 14.00€

con tomate seco y alcaparras (4 ud.)

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

Anchoas del Norte con aceite de
oliva virgen (6ud) | 13.90€

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

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



ENTRANTES

ENTRANTS

Straciatella con cherrys, pesto genovés y pan de coca | 13.90€

Straciatella amb cherrys, pesto genovès i pa de vidre

Lomitos de salmón marinados con eneldo y perlas cítricas | 15.90€

Filets de salmó marinats amb ànet i perles cítriques

Ensalada de la huerta con atún | 13.50€

Amanida verda amb tonyina

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco | 13.50€

Graellada de verdures de temporada amb romesco

Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico | 14.90€

Ous estrellats amb patates i pernil ibèric

Ensalada con queso de cabra, tomate seco y frutos secos | 14.90€

Amanida amb formatge de cabra, tomàquet sec i fruits secs

ARROCES Y PASTAS

ARROSSOS I PASTES

Paella Marinera | 19.90€
(precio por px, mínimo 2 px)

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

Raviolones de trompetas de la muerte al tartufo | 15.50€

Raviolis de trompetes de la mort amb salsa de trufa

Gnocchis a la crema de pesto con parmeggiano | 13.90€

Gnocchis al pesto amb parmesà

Arroz de montaña con butifarra, costilla y setas | 19.90€
(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, napolitana | 12.90€

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



CARNES CARNS

Steak tartar cortado a cuchillo | 24.50€
con sus tostaditas

Steak tartar tallat a ganivet amb
les seves torradetes

Chuletón de ternera gallega | 37.50€
marinado (500 gr.)

Txuleto de vedella gallega marinat
(500 gr.)

Confit de pato con compota de
manzana y frutos rojos | 20.90€

Confit d'ànec amb compota de poma i
fruits vermells

Entrecot de ternera gallega con | 24.90€
patatas fritas y pimiento del Padrón

Entrecot de vedella gallega amb
patates fregides i pebrots del Padrón

Solomillo de ternera gallega | 27.90€
con patatas fritas y Padrón

Filet de vedella gallega amb patates
fregides i pebrots del Padrón

Costillas de cordero a la brasa
con patatas y Padrón | 22.50€

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

PESCADOS PEIXOS

Lenguado a la plancha con | 24,90€
patata panadera y verduritas

Llenguado a la planxa amb
patata al forn i verduretes

Calamarcitos a la plancha con | 16.90€
verduritas y aceite de ajo y perejil

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

Rodaballo a la Donostiarra | 24.90€
con patata panadera

Turbot a la Donostiarra amb
patates panaderes

Bacalao confitado con gulas del | 21.00€
Norte y patata panadera

Bacallà confitat amb gules
del Nort i patata al forn

Pulpo a la brasa sobre judía del | 22.50€
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 | 6.75€
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 nata | 5.95€
y galleta

Flam d'ou casolà amb nata i
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, | 6.50€
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.

