

EMBAT COMPARTIR

per

13 anys, una crisi i una pandèmia. Si, tornem a obrir a les nits amb un recull de plats per compartir, basats en producte de qualitat, segons temporada i km0. Així que compartiu, passeu una bona estona i ompliu bé la panxa. Bon profit!

/PER OBRIR BOCA
Anxova del Cantàbric "00"
€ 2.00 (un.)

Pernil ibèric "Juan Manuel"
€ 12.00

Formatge 'Payoyo' (ovella, semicurat)
€ 8.00

Formatge macerat amb oli d'herbes
€ 6.00

Coca de 'Folgueroles' amb tomàquet
€ 3.50

Croqueta de rostít XL
€ 2.50 (un.)

Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima
€ 7.50

Les nostres patates braves
€ 5.00

Empanadilla de carn, amb foie i bolets
€ 4.00

/CARPACCIOS
• de gamba 'thai'
€ 13.00

• de salmó a l'estil peruà
€ 11.00

• de bacallà amb tomàquet, oliva negra i pil-pil
€ 11.00

/AMANIDES
Burrata amb tomàquets ECO i herbes
€ 7.50

Porros confitats amb salpicó de gambes i salsa de maionesa fumada
€ 8.00

/ELS CLÀSSICS
Coca amb sardina fumada, alvocat, tomàquet i xampinyó
€ 10.00

Rösti amb botifarra i ou poché
€ 9.00

Amanida russa amb tonyina
€ 7.50

Tatin de ceba dolça amb cremós de formatge
€ 9.00

Roastbeef al xerès amb parmentier de patata
€ 14.00

Macarrons farcits de rostít, lleugerament gratinats
€ 10.50

/DE MAR
Fish & chips amb pebrots de Padrón (peix segon mercat)
€ 13.00

Calamar a la planxa amb papada i rossinyols
€ 15.00

Musclos amb herbes i cítrics
€ 13.00

/DE TERRA
Truita de patata gallega, ceba i pernil ibèric/xoriço (ideal per a 2)
€ 12.00

Secret de porc ibèric amb kimchi km0, formatge i nous
€ 14.00

Costellam de porc a baixa temperatura lacat a l'estil Bruce Lee
€ 13.50

Steak tartar 'Luisimi'
€ 14.00

Entrecote de vedella (350g) amb patates fregides
€ 19.50

Arròs de bolets
€ 16.00