

# 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

Anxoves del Cantàbric amb crema de formatge de cabra i toc fumat  
€ 8,00 (4 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 pollastre i cep  
€ 2.50 (un.)

Albergínia fregida amb maionesa de mel i llima  
€ 7.50

Les nostres patates braves  
€ 5.00

## /DE VERDURES

Burrata amb tomàquets ECO i herbes  
€ 7.50

Porros confitats amb salpicó de gambes  
€ 9.00

Gírgola de castanyer a la carbonara  
€ 10.50

Tartaleta de parmesà amb formatge blau, nous i figues  
€ 8.00

Carxofes 'a la brasa' amb foie mi-cuit  
€ 12.00

## /OUS

Truita de patata gallega amb ceba i pernil  
(ideal per a 2)  
€ 14.00

Truita de escarola i foie  
€ 12.50

Rösti amb botifarra de Cal Rovira i ou poché  
€ 10.00

## /ELS CLÀSSICS

Coca amb sardina fumada, alvocat, tomàquet i xampinyó  
€ 10.00

Amanida russa amb tonyina  
€ 7.50

Tatin de ceba dolça amb cremós de formatge  
€ 9.00

Caneló d'ànec XL  
€ 9.50

Mandonguilles de pollastre amb tòfona  
€ 14.50

## /DE MAR

Pop amb cremós de patata fumada i vinagreta de tomàquets cherry semi-secs  
€ 15.00

Arròs de gambes  
€ 16.00

Calamar a la planxa amb vinagreta d'all negre i anxova  
€ 15.00

Carpaccio de gamba amb xampinyons, wasabi i oli d'anet  
€ 13.00

Carpaccio de ventresca de tonyina Balfegó amb ponzu i sèsam  
€ 25.00

## /DE VEDELLA

Roastbeef al xerès amb patata cruixent  
€ 14.00

Steak tartar 'Luismi'  
€ 14.00

Galta de vedella amb salsa baernesesa i bolets  
€ 15.50

## /DE PORC

Secret de porc ibèric " Juan Manuel" amb kimchi km0  
€ 14.00

Ravioló de peus de porc i trompetes de la mort  
€ 13.50