

¿COMEMOS?



PARA PICAR Y PECAR_

	1/2 ración 1 ración		1/2 ración 1 ración
PERICANA ● ● nuestra identidad gastronómica	7,50€ 14,00€	BRAVAS bravísimas ● ●	7,80€ 12,50€
JAMÓN Ibérico, cebo de campo	12,50€ 22,00€	BOLETS ●	8,00€ 15,50€
QUESO CURADO de oveja ○	5,50€ 11,00€	MANITAS de "politicus corruptus" Manitas de cerdo guisadas con garbanzos	6,00€ 12,00€
TABLA DE EMBUTIDOS 100% ibéricos de bellota alta expresión de Covap queso curado de leche cruda de oveja Covap	6,50€ p.p	PULPO a la parrilla ●	12,00€
MEJILLONES GALLEGOS al vapor o salsa del día (500g.) ●	12,80€	ALBÓNDIGAS de cordero ● ○ ●	8,60€ 16,00€
BERBERECHOS GALLEGOS al vapor o salsa del día (250g.) ●	16,90€	6 unidades 12 unidades	
SASHIMI ● ● ● ○ ●	7,50€ 14,00€	MOLLEJAS de ternera	11,00€ 19,80€
de salmón, salsa de yogurt y eneldo, crispys de lima y crocanti de almendra		a la parrilla patata y jugo de ternera trufado	
ENSALADILLA BISTRÓ ●	6,50€ 10,50€	TARTAR de atún ● ● ● ● ●	16,50€
ANCHOA del Cantábrico, queso azul y tomate seco ● ○	3,95€ ud.	crema de pistachos y manzana verde	
CROQUETAS de pulpo ● ● ● ● ●	3,10€ 2ud.	BERENJENA asada a la llama ● ● ●	8,00€
con lactonesa de mojo rojo		crema de queso sardina ahumada	
CROQUETAS de sepia en su tinta y mahonesa de yuzu ● ● ● ● ● ● ● ●	2,90€ 2 uds.	COCOCHAS de bacalaoal pil-pil de pericana	9,50€ 18,00€
CROQUETÓN DE...(consultar sabor) ● ○ ●	2,80€ ud.	CAZÓN en adobo asiático y mayonesa de yuzu ●	7,90€ 14,00€
TATAKI de chuleta de ternera con vinagreta de encurtidos y lima ● ● ● ●	16,50€	ENTRAÑA DE TERNERA a la parrilla con salsa chimichurri	11,00€ 21,00€
CARPACCIO de ventresca de atún rojo curada y ahumada con aliño de aove ● ●	14,00€ 28,00€	HUEVOS ROTOS GRATINADOS", gambón en tempura, huevo 63º, picada de almendra y "all i oli" de kimchee (PICANTE) ● ● ● ● ● ●	9,90€ 17,90€
		ALCACHOFAS confitadas, parmentier de patata, jamón ibérico y palomitas de cerdo ○ ● ● ● ● ● ● ●	11,90 20,50€

* Las salsas y / o mayonesas van a parte si se tiene algún tipo de alergia alimentaria.

● Pregúntanos
● Trazas de gluten
● Gluten

● Crustáceo
● Pescado
● Molusco

● Soja
● Frutos Secos
● Sésamo

○ Lácteos
● Huevo
● Mostaza
● Sulfitos

¿COMEMOS?

DE LA HUERTA Y...

ENSALADA DE ESPENCAT, ● ● ventresca de bonito y vinagreta de pipas	12,00€
LA CESAR, ● ○ ensalada, pollo crujiente salsa cesar casera, lascas de parmesano y picatostes	11,50€
LA BÚFALA ○ Brotos de ensada, tomates cherry marinados con vinagre balsámico, AOVE y cítricos con queso Burata de Búfala	12,00€

ENTRE PAN Y PAN_

Nuestras burgers se sirven con pan brioche
** Opción pan sin gluten

**ORIGINAL burger ● ○ 200gr de Black angus, 100% queso cheddar, bacon crujiente, cebolla pochada, pepinillo agridulce y salsa barbacoa casera	15,00€
**FALAFEL BISTRÓ ● burger de garbanzos, lechuga y tomate, cebolla asada y salsa de yogurt	11,00€

PAELLAS_

MÍNIMO 2 PERSONAS.
RESERVAR ANTES DE LAS 12h.

ARROZ "del senyoret" ● ● ●	12,50€/ración
ARROZ de pato, setas y foie	15,00€/ración

PARA TI O PARA COMPARTIR_

COUS-COUS FRIO ● ● ○ ● con verduras frescas, frutos secos, tomate cherry, salas de yogur, hierbabuena y crispys de lima	9,90€
GUISO DE RABO ● de ternera, a la manera tradicional	14,00€
PRESA IBÉRICA de bellota a la parrilla	18,90€
ENTRECOT de ternera a la parrilla (400g)	27,50€
COSTILLAR de cerdo ● ● a baja temperatura lacado con salsa barbacoa	12,90€ 24,50€
TACO DE COCHINILLO asado en su jugo ● -25minutos de elaboración-	17€
BACALAO gratinado en all i oli de kimchee ● ●	15,00€
CORVINA confitada con verduras y su jugo ● ● ●	15,00€
ARROZ meloso de pato y setas	12,80€
ARROZ meloso de pulpo y gambas ● ●	13,50€

* Las salsas y / o mayonesas
van a parte si se tiene algún tipo
de alergia alimentaria.

Trazas de gluten
● Gluten

● Apio
● Crustáceo
● Pescado
● Molusco
● Soja
● Frutos Secos
● Sésamo
○ Lácteos
● Huevo
● Mostaza
● Sulfitos