

¿COMEMOS?



PARA PICAR Y PECAR_

	1/2 ración 1 ración		1/2 ración 1 ración
PERICANA, ● nuestra identidad gastronómica	6,00€ 11,00€	BOLETS ○ con crema de queso trufada	5,95€ 10,95€
JAMÓN Ibérico, cebo de campo	11,00€ 20,00€	MANITAS de "politicus corruptus" Manitas de cerdo guisadas con garbanzos	4,90€ 9,80€
QUESO CURADO de oveja ○	5,50€ 11,00€	PULPO a la parrilla ● lacado con mojo rojo picón, trinchat de patata y pico de gallo	16,00€
TABLA DE EMBUTIDOS 100% ibéricos de bellota alta expresión de Covap queso curado de leche cruda de oveja Covap	5,50€ ración	ALBÓNDIGAS de cordero ● ○ ● al curry rojo thai y salsa de yogur y hierbabuena 6 unidades 12 unidades	8,00€ 16,00€
SASHIMI ● ● ● ○ ● de salmón, salsa de yogur y eneldo, crisps de lima y crocanti de almendra	6,50€ 12,00€	MOLLEJAS de ternera a la parrilla patata y jugo de ternera trufado	8,00€ 14,00€
ENSALADILLA BISTRÓ ● ●	4,50€ 8,20€	TARTAR de atún rojo ● ● ● ● ●	14,00€
ANCHOA del Cantábrico, queso azul y tomate seco ● ○	3,55€ ud.	BERENJENA ASADA ● ○ ● rellena de picada de almendra y crema de queso ahumado	6,90€
CROQUETAS de pulpo ● ● ● ○ ● ● con lactonesa de mojo rojo	3,00€ 2ud.	FOIE, reducción de "biri-biri" y pipas garapiñadas	7,50€ 14,00€
CROQUETAS de sepia en su tinta y mahonesa de alga wakame ● ● ● ● ● ● ● ●	2,60€ 2 uds.	COCOCHAS de bacalao al pil-pil de pericana	9,00€ 18,00€
CROQUETÓN DE... ● ○ ●	2,60€ ud.	CAZÓN en adobo asiático y mayonesa de yuzu ● ● ● ● ● ● ● ●	6,00€ 11,00€
TATAKI de chuleta de ternera con vinagreta de encurtidos y lima ● ● ● ● ●	15,00€	HUEVOS ROTOS GRATINADOS", gambón en tempura, huevo 63º, picada de almendra y "all i oli" de kimchee (PICANTE) ● ● ●	6,80€ 12,00€
BRAVAS bravísimas	4,50€ 8,50€		
MAGRET a la parrilla, dulce de cebolla a la llama, cebolla crujiente y ralladura de foie	9,00€ 18,00€		

* Las salsas y / o mayonesas van en envase adicional si se tiene algún tipo de alergia alimentaria.

● Trazas de gluten
● Gluten

● Crustaceo
● Pescado
● Molusco

● Apio
● Soja
● Frutos Secos
● Sésamo

○ Lácteos
● Huevo
● Mostaza
● Sulfitos

¿COMEMOS?

DE LA HUERTA Y...

ENSALADA DE ESPENCAT, ● ● ventresca de bonito y vinagreta de pipas	9,90€
LA CESAR, ● ○ ensalada, pollo crujiente salsa cesar casera, lascas de parmesano y picatostes	11,50€

PARA TI O PARA COMPARTIR_

COUS-COUS FRIO ● ● ○ ● con verduras frescas, frutos secos, tomate cherry, salas de yogur, hierbabuena y crispys de lima	6,60€
GUIZO DE RABO ● de ternera, a la manera tradicional	12,90€
PRESA IBÉRICA de bellota a la parrilla y pastel de patata y bacon	18,90€
ENTRECOT de ternera a la parrilla (400g)	24,00€
COSTILLAR de cerdo ● ● a baja temperatura lacado con teriyaki y mostaza antigua	8,80€ 16,00€
BACALAO ● ● gratinado en all i oli de pericana	12,00€
RISSOTO de pato, setas y aceite de trufa	11,00€
ARROZ meloso de pulpo y gambas ● ● ● ●	13,50€

PAELLAS_

MÍNIMO 2 PERSONAS.

RESERVAR ANTES DE LAS 12h.

ARROZ, coliflor, bacalao y pericana ● ● ●	12,50€/ración
ARROZ "del senyoret" ● ● ●	12,50€/ración
ARROZ de manitas, garbanzos y pencas	12,00€/ración
ARROZ de pato, setas y foie	15,00€/ración

ENTRE PAN Y PAN_

Nuestras burgers se sirven con pan brioche

** Opción pan sin gluten

**LA DEL MES burger ● ○ 200gr de Black angus 100%, queso cheddar, bacon crujiente, guacamole, pico de gallo y jalapeños	14,00€
**ORIGINAL burger ● ○ 200gr de Black angus 100% queso cheddar, bacon crujiente, cebolla pochada y salsa barbacoa casera	13,00€
**ARAGORN burger ● ○ 200gr de Black angus 100% queso parmesano, tomates secos, rúcula, mahonesa, cebolla fresca y asada	13,00€
**PULLED PORK ○ ● ● ● paletilla de cerdo asado en su jugo, parmesano, rúcula y cebolla morada	10,00€
**FALAFEL BISTRÓ burger de garbanzos, lechuga y tomate, cebolla asada y salsa de yogurt	7,50€

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

● Trazas de gluten
● Gluten

● Crustaceo
● Pescado
● Molusco

● Apio
● Soja
● Frutos Secos
● Sésamo

○ Lácteos
● Huevo
● Mostaza
● Sulfitos