

	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€	VARIADO DE SETAS * ● ● gratinadas con all i oli de trufa	8,50€ 16,00€
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 / Lomo-salchichón-chorizo-panceta	6,50€ p.p	PULPO a la parrilla ● con cremoso de boniato	15,00€ 28,00€
CALAMAR NACIONAL a la parrilla con pesto de tomate seco ● *○ *●	22,80€ pieza	ALBÓNDIGAS de pollo campero al curry verde y panko crujiente ● ● ● ● ● ○ *● 6 unidades 12 unidades	8,60€ 16,00€
SEPIONET a la plancha ● y aceite de cebollino	18,00€ 200g	MOLLEJAS de ternera a la parrilla *○ *● parmentiere de patata y jugo de ternera trufado	11,00€ 19,80€
SASHIMI ● ● ● ● ○ de salmón, salsa de yogurt y eneldo, crispys de lima y crocanti de almendra	7,50€ 14,00€	TARTAR de atún rojo del Mediterráneo ● ● *● *○ crema de pistachos y manzana verde	18,50€
ENSALADILLA BISTRÓ ●	6,50€ 10,50€	BERENJENA asada a la llama *○ *● *● crema de queso, sardina ahumada y piñones tostados	8,00€
ANCHOA del Cantábrico, queso azul y tomate seco ● *○ *●	3,95€ ud.	COCOCHAS de bacalao al pil-pil de mejillones ● ●	11,50€ 22€
CROQUETAS de pulpo ○ ● ● ● ● con mahonesa de mojo rojo	3,10€ 2ud.	CAZÓN en adobo asiático y mayonesa de yuzu ● ● ● ●	7,90€ 14,00€
CROQUETAS de sepia en su tinta y mahonesa de alga wakame ● ● ● ● ○ *●	2,90€ 2 uds.	ENTRAÑA DE TERNERA a la parrilla con salsa chimichurri	11,00€ 21,00€
CROQUETÓN (consultar sabor) ● ○ ● ●	2,80€ ud.	HUEVOS ROTOS GRATINADOS, gambón en tempura, huevo 63º, picada de almendra y "all i oli" de kimchee (PICANTE) ● ● ● ● ● ● ●	9,90€ 17,90€
TATAKI de chuleta de ternera con vinagreta de encurtidos y lima ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	16,50€	ALCACHOFAS confitadas, parmentier de patata, jamón ibérico y palomitas de cerdo *● *● *● *● *● *● *○	11,90 20,50€
CARPACCIO de ventresca de atún rojo curada y ahumada con aliño de aove ● ● ● ⊗	14,00€ 28,00€	CREMA DE SARDINA AHUMADA ○ ● ● ● ●	4,25€ ud
GYOZAS del día (consultar sabor) ● ● ● ● ● Trazas de: ● Salsa: *● *●	6,80 6uds.		
VENTRESCA de atún rojo del Mediterráneo a la plancha ●	24€		

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

* Adaptable

● Pregúntanos

● Crustáceo

● Pescado

● Molusco

● Gluten

● Trazas de gluten

● Frutos Secos

● Sésamo

● Apio

● Soja

● Sulfitos

● Mostaza

○ Lácteos

⊗ Trazas de leche

⊗ Trazas de huevo

● Huevo

¿ COMEMOS ?

DE LA HUERTA Y...

ENSALADA DE ESPENCAT, ● ● ventresca de bonito y vinagreta de pipas	12,00€
LA CESAR, ● * ○ * * ● ● ensalada, pollo crujiente, lascas de parmesano, salsa cesar casera y picatostes	11,50€
LA BÚFALA ○ * ● Brotos de ensalada, tomates cherry amarillos confitados, pesto verde y burrata de búfala.	12,00€

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€
GUIISO 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 ● 12,90€ 24,50€ a baja temperatura lacado con salsa barbacoa	
TACO DE COCHINILLO asado en su jugo -25minutos de elaboración-Trazas de: ○ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	17€
BACALAO gratinado en all i oli de kimchee ● ● * ●	15,00€
CORVINA confitada en su jugo con verduras y salsa americana ● ● ●	15,00€
ARROZ meloso de presa ibérica y niscalos	12,80€
ARROZ meloso de pulpo y gambas ● ● ●	13,50€

PAELLAS _

MÍNIMO 2 PERSONAS. RESERVAR ANTES DE LAS 12h.	
ARROZ "del senyoret" ● ● ● ●	14,00€/ración
ARROZ de pato, ajos tiernos, setas y foie	17,00€/ración
ARROZ de verduras y setas ●	14,00€/ración
ARROSEJAT "del senyoret" ● ● ● ● ●	14,00€/ración
ARROSEJAT de pato, ajos tiernos, ● setas y foie	17,00€/ración
ARROSEJAT de verduras y setas ● ●	14,00€/ración

ENTRE PAN Y PAN _

Nuestras burgers se sirven con pan brioche.

● ○ Trazas de: * ● * ● * ●

** Opción pan sin gluten ni lácteo

**ORIGINAL burger * ○ 16,00€ 200gr carne de vaca rubia gallega -madurada 70 días- bacon crujiente, cebolla pochada, pepinillo agri dulce y queso cheddar A tu elección: Salsa Barbacoa o salsa Burger (caseras)	
**FALAFEL BISTRÓ ● * ○ * ● 11,00€ burger de garbanzos, lechuga y tomate, cebolla asada y salsa de yogurt	

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

* Adaptable

- Pregúntanos
- Crustáceo
- Pescado
- Molusco

- Gluten
- Trazas de gluten
- Frutos Secos
- Sésamo

- Apio
- Soja
- Sulfitos
- Mostaza

- Lácteos
- ⊗ Trazas de leche
- ⊗ Trazas de huevo
- Huevo