

PARA PICAR / PER PICAR

Jamón Ibérico reserva única "Martín Raventós"

Pernil Ibérico reserva única "Martín Raventós"

24 €

Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva virgen extra (6 unidades)

Anxoves del cantàbric amb oli d'oliva verge extra (6 unitats)

19 €

Terrina de foie y membrillo, Gelee de vermut y tostaditas

Terrina de foie i codony, Gelee de vermut i torradetes

19 €

Corte de ensaladilla rusa

Tall d'amanida rusa

14 €

Buñuelos de bacalao La Cúpula con allioli de ajo negro (6 unidades)

Bunyols de bacallà La Cúpula amb allioli d'all negre (6 unitats)

16 €

Nuestras croquetas de pollo de corral

Les nostres croquetes de pollastre de corral

3 €/ud

Cazuelita de mejillones

Cassoleta de musclos

12 €

Calamares a la andaluza

Calamars a l'andalusa

16 €

Pan de coca del Mossèn con tomate

Pa de Coca del Mossèn amb tomàquet

5 €

ENTRANTES FRIOS / ENTRANTS FREDS

Carpaccio de Buey, parmesano y rúcula

Carpaccio de Bou, parmesà i rúcula

18 €

Esqueixada de bacalao, olivada y piñones

Esqueixada de bacallà, olivada i pinyons

16 €

Ensalada de quinoa aliñada, huevo y mahonesa de sésamo

Amanida de quinoa, ou i maionesa de sèsam

12 €

Ceviche de vieiras, choclo y pico de gallo

Ceviche de petxina de pelegrí, choclo i escaig de gall

16 €

Ensalada César

Amanida Cèsar

14 €

ENTRANTES CALIENTES/ ENTRANTS CALENTS

Soft Shell Crab con emulsión de ñoras

Soft Shell Crab amb emulsió de nyores

26,50 €

Crema trufada de calçots asados y huevo frito a baja temperatura

Crema trufada de Calçots rostits i ou fregit a baixa temperatura

14 €

Canelón de rabo de toro

Caneló de cua de bou

12 €

Salteado de verduritas de temporada

Saltejat de verduretes de temporada

12 €

CON CUCHARA / WITH SPOON

Callos guisados con garbanzos

Calls guisats amb cigrons

14 €

Fricandó de Ternera

Fricandó de vedella

16 €

Mar y Montaña

Mar i montanya

17,50 €

ARROCES /ARROSSOS Paella de pescado y marisco (minimo 2 pax-precio p.p.) Paella de peix i marisc	22 €
Arroz a la lata de pato y setas Arròs a la llauna d'ànec i bolets	22 €
Fideuà con allioli (minimo 2 pax-precio p.p.) Fideuà amb allioli (min. 2 pax-preu p.p.)	21 €
PESCADOS / PEIXOS 100 % Bacalao 100 % bacallà	26 €
Corvina a la Donostiarra con sanfaina Reig a la Donostiarra amb samfaina	24 €
Vieira, Parmentier Tupinambour y Mini Verduritas Petxina de pelegrí, parmentier tupinambour i mini verduretes	22 €
Pescado del día S/M a su gusto dorada a la sal (minimo 2 pax-precio p.p.) Peix del día S/M al seu gust daurada a la sal	24 €
Pescado del día S/M a su gusto suquet de rodaballo (minimo 2 pax-precio p.p.) Peix del día S/M al seu gust suquet de turbot	26 €
CARNES / CARNES Nuestro Steak tartar El nostre Steak tartar	20 €
Cochinillo confitado y crujiente con manzana asada Garrí confitat i cruixent amb poma al forn	26 €
Terrina de cordero con patatas enmascaradas Terrina de xai amb patates enmascarades	26 €
Meloso de carrillera de ternera con cremoso de patata Melós de galta de vedella amb cremós de patata	24 €
Filete de buey, jugo de carne y tubérculos asados Filet de Bou, Suc de Carn i Tubercles Assats	25 €
POSTRES / POSTRES Pan con chocolate, aceite y sal Pa amb xocolata, oli i sal	8 €
Espuma de coco con mango Espuma de coco amb mango	6 €
Coulant de dulce de leche dorado (10 min) Coulant de dolç de llet daurat (10 min.)	8 €
Fruita osmotizada Fruita osmotitzada	6 €
Helados y sorbetes Gelats i sorbets	6 €

TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS / TOTS LES NOSTRES POSTRES SON CASOLANS

I.V.A. inclòs / V.A.T. Included

Si usted tiene alguna alergia y/o intolerancia consulte al camarero /
Si vostè te cap alèrgia alimentària y/o intolerància consulti al seu cambrer