

CARTA

ENTRANTS FREDS

- Pernil ibèric amb pa de coca . **22€**
- Anxoves del Cantàbric 000 . **3€/filet**
- Foie mi cuit fet a casa . **18€**
- Amanida de carxofes, tomàquet sec ,ametlla i pernil ibèric . **15€**
- Xatonada estil Aliaga . **18€**
- Caneló fred de salmó marinat amb alvocat i crema de iogurt i cítrics . **12€**
- Burrata amb tartar de tomàquet, remolatxa i alvocat amb pesto d'espinacs i pinyons torrats . **18€**
- Tomàquet d'agricultura ecològica amb ventresca de tonyina confitada a casa, ceba i piparres . **15€**
- Tomàquet d'agricultura ecològica amb anxoves del Cantàbric . **20€**

ENTRANTS CALENTS

- Croquetes Aliaga . **2€/ UNITAT**
- Croquetes de cabrales i mel . **2€/ UNITAT**
- Croquetes de ceps . **2€/ UNITAT**
- Carxofes Km 0 fregides . **10.5€**
- Les nostres braves . **6€**
- Pop a la Gallega . **18€**
- Pa de coca amb tomàquet . **2,70€**
- Ració pa ecològic . **2,50€**

ARROSSOS

- Arròs de llamàntol sec o caldós . **24€**
- Arròs de muntanya . **17.50€**
- Arròs de conill i carxofes . **20€**

DEL MAR

- Sapito del Cantàbric a l'estil Orio . **25€**
- Tartar de tonyina bluefin . **23€**
- Pop roquer amb trinxat de la Cerdanya i cotna de porc . **19€**
- Morro de bacallà a la catalana amb panses i pinyons . **25€**
- Morro de bacallà amb crema d'eriçons . **25€**

DE LA TERRA

- Magret d'ànec amb salsa oporto i fruita de temporada . **18€**
- Melós de vedella amb parmentier de patata . **20 €**
- Steak tartar al xerès . **25€**
- Filet de vedella a la brasa . **25€**
- Txuletó de bou a la brasa de llarga maduració i sabor intens . **65€/ Kg**

IVA inclòs. Si teniu alguna alergia o intolerància, comuniquen-ho al cambrer/a
Increment terrassa: 10%

