



Menú

Calçot's

Primer Plato:

Teja Caçot's con Salsa Romescu



Segundo Plato a elección:

Costillas con Mongettes y Butifarra

O

Entrecotte de Buey (300 gr.) a la Parrilla



Postre: Crema Catalana, Músico y Porrón de Moscatel



Bodega:

CARE ROBLE (Garnacha / Syrah)



P.V.P. 31 €
(IVA incluido)

Sidrería Maza Etxea

Ensalada de Bonito con Pimientos Rojos Asados



Tortilla de Bacalao



Chuletón de Buey a la Piedra (1 kg. para 2 pax.)



Postre: Queso Curado con Membrillo y Nueces



Bodega: Sidra Natural SAIZAR

O

CARE ROBLE (Garnacha / Syrah)



P.V.P. 30 €
(IVA incluido)

(Todos los menús son para 2 pax)



Menú

Arroces

Primero

“Fuente de Yemas de Espárragos,
Bonito de Cubo, Pimientos Rojos Asados,
Cebolla Dulce de Fuentes y Aceitunas Negras”



Segundo

A elección en Arroces y Pastas



Postre

Sorbete de Limón al Cava



Bodega

CARE ROBLE (Garnacha / Syrah)

P.V.P. 26,50 €
(IVA incluido)

Supl. Arroz Bogavante 4,00 €

(Todos los menús son para 2 pax)



Carta

Entrantes Fríos

P.V.P
IVA incluido

Maraña de ventresca, tomate pelado y pimientos rojos asados	17,00 €
Jamón Ibérico (bellota reserva), pan tomate.....	18,70 €
Anchoas del Cantábrico en Salazón (ud.)	2,75 €
Ensaladilla rusa casera	7,70 €
Anchoas de Santoña en aceite de oliva virgen extra (supl. pan tomate 2 €)	12,00 €
Combinado de yemas de espárrago, bonito de cubo, pimientos rojos asados, cebolla de Fuentes y aceitunas negras (min. 2 pax)	17,00 €
Tartare de tomate, rúcula y queso fresco de búffala al pesto	15,00 €

Entrantes Calientes

P.V.P
IVA incluido

Teja calçot's (salsa Romesco).....	16,50 €
Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)	9,90 €
Cazón en adobo a la andaluza con ali-oli	9,90 €
Tortilla de bacalao	9,90 €
Tortas de Camarón (ud.)	2,90 €
Caracoles a la Llauna con ali-oli.....	11,50 €
Calamar fresco de playa a la brasa o andaluza (romesco y ali-oli)	18,00 €
Anchoas frescas rebozadas	12,00 €
Pulpo a la brasa "con cremoso de patata"	21,00 €
Fritura de alcachofas y txipirones con romesco.....	15,00 €
Huevos rotos con cristales de jamón Ibérico	12,00 €
Callos con garbanzos	12,00 €
Alubias de Tolosa con sus sacramentos	12,10 €



Carta

Arroces (min. 2 pax)

P.V.P
IVA incluido

Risotto de hongos, trufa y foie.....	15,60 €
Fideuá con ali-oli	15,60 €
Arroz del Señorito con ali-oli.....	14,50 €
Arroz con verduras de temporada	15,20 €
Paella de marisco	15,60 €
Arroz negro con ali-oli	15,60 €
Arroz caldoso con cigalas y txipirones	17,00 €
Arroz caldoso con bogavante.....	18,00 €

Pescados

P.V.P
IVA incluido

Bacalao al pil-pil	20,00 €
Txipirones de anzuelo en su tinta.....	18,00 €
Lubina salvaje estilo orio	22,00 €
Caldereta de Bogavante con garbanzos de Fuentesauco (min.2 pax)	p.pax 23,00 €

«Consultar otros pescados y mariscos»

Carnes

P.V.P
IVA incluido

Costillas de ternasco a la parrilla.....	15,40 €
Steak Tartar al Calvados	25,10 €
Dados de solomillo salteados con ajos y hongos	19,80 €
Chuletón de vaca (madurada 60 días) a la parrilla (min.2 pax)	precio kg. 41,80 €
Rabo de toro en guiso tradicional con cremoso de patata.....	18,00 €

«Consultar otras carnes»

Postres

P.V.P
IVA incluido

Coulant de chocolate con helado de vainilla.....	4,90 €
Sorbete de mandarina al vodka	4,90 €
Sorbete de limón al cava	4,90 €
Pantxineta con helado de mandarina.....	4,90 €
Sopa de chocolate blanco	4,90 €
Surtido de quesos artesanos con pasas y membrillo.....	13,00 €
Crema Catalana	4,90 €