

Per picar:

1\2 Ració Ració

Croquetas de jamón con padrones 8 € 12 €

Jamón de bellota con pan tomate 12 € 20 €

Gambas de Vilanova al ajillo _ 18 €

Pulpo a la gallega 10 € 18 €

Mejillones en escabeche hecho en casa 10 €

Iva inclòs



Els nostres primers:

Mil hojas de foie con manzana caramelizada 12 €

Mini Canelones de pollo de corral con bechamel de moixernons 12 €

Tartar de salmón con guacamole y caviar de arenque 14 €

Verduras ecológicas de temporada salteadas con jamón y vieira 12 €

Ensalada de fresas con mato, foie y vinagreta de cardamomo 10 €

Habas frescas salteadas con Sepiola, jamón y menta 16 €

Guisantes estofados con bacalao, morcilla negra y pulpitos de Vilanova 18€

Crema de jirones verdes con tocino confitada y puntas 12 €

de jirones blancos y camarón



Els nostre segons:

Arroz a la cazuela con sepia y alcachofas 18 €

Risoto de jirones verdes y butifarra de huevo 16 €

Calamares relleno de Tou dels til • miles y cepas con crema de acelgas 13 €

Bacalao al papillote con tirabeques y jugo de su cocción 16 €

Romescada de rape con guisantes y patatas 20 €

Pescado del día con guarnición

Mollejas de ternera salteado con colmenillas, espinacas y huevo frito 16 €

Crujiente de Pies de cerdo con caracoles y ajos tiernos 14 €

*Cazoleta de Gallo Negro del Penedès en escabeche suave y verduritas baby
16 €*

*Prensado de cabrito a baja temperatura con patata de mortero y aceite de
haba Tonga 18 €*

Filete de ternera a la plancha con crema de morillas y patatas fritas 20 €

Iva inclòs



Els Nostres postres:

Espuma de crema catalana con helado de canela 5 €

Mousse de chocolate con crema de Haba Tonga y perlas de cítricos 7 €

Miel y mato con piñones garrapiñados y helado de miel 6 €

Pecado de chocolate con helado de avellanas 6 €

Mousse de Catànies Cudié 6 €

Surtido de quesos con mermeladas 10 €

