

# Carta SANT JORDI

## PARA COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Jamón ibérico cortado a mano	25 €
Pernil ibèric tallat a mà	
Ostras al natural	3,5 €/ ud.
Ostres al natural	
Croquetas artesanas (4 uds.)	6,50 €
Croquetes artesanes (4 uts.)	
Filete de anchoa "00" gran selecció	2,5 €/ ud.
Filet d'anxova "00" gran selecció	

## PLATOS PRINCIPALES / PLATS PRINCIPALS

Huevo poché con parmentier y gambes al ajillo	12 €
Ou poché amb parmentier i gambes a l'all i julivert	
Verduras naturales de temporada con romesco ahumado	12 €
Verdures naturals de temporada amb romesco fumat	
Salmorejo con langostinos y jamón ibérico	12 €
Salmorejo amb llangostins i pernil ibèric	
Ensalada de bonito marinado con tartar de tomate y tapioca oriental	12 €
Amanida de bonítol marinat amb tàrtar de tomàquet i tapioca oriental	
Lomo de merluza en salsa verde con almejas	18 €
Llom de lluç amb salsa verda i cloïsses	
Pescado del día con verduras	s/m
Peix del dia amb verdures	
Solomillo de buey con parmentier y cebollitas glaseadas	23 €
Filet de bou amb parmentier i cebetes glasejades	
Lomo de ternera lechal con mantequilla Café de París	21 €
Llom de vedella lletó amb mantega Cafè de París	

## POSTRES

Espuma de crema catalana, manzana y <i>crumble</i>	6 €
Escuma de crema catalana, poma i <i>crumble</i>	
Brownie de chocolate con helado de vainilla	6 €
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla	
Ensalada de frutas naturales con sorbete	6 €
Amanida de fruites naturals amb sorbet	

