

Platillos i tapes

Anxoves Nardín (unitat)	<u>2</u>	Steak tàrtar amb mantega al Cafè de París	<u>22</u>
Croqueta Caesar (unitat)	<u>2,5</u>	Carpaccio de vaca tallat a mà amb oli de llimona i formatge	<u>22</u>
Truita de ceba rostida	<u>6</u>	Mongeta verda i patata trinxada	<u>9</u>
Pa de coca amb tomàquet	<u>3</u>	Brandada de bacallà amb mongeta verda i raïfort	<u>14</u>
Coca de recapte a la flama i anxoves	<u>3,5</u>	Ravioli de pollastre gratinat (unitat)	<u>5,5</u>
Calamars a la romana amb ceba i maionesa	<u>12</u>	Macarrons de rostit gratinats (ració)	<u>12</u>
Remenat d'ostra amb herbes fresques	<u>5,5</u>	(mitja ració)	<u>8</u>
Amanida verda amb formatge fresc, cogombre agredolç i herbes aromàtiques	<u>11</u>	Spaghetti al garum (20 min.)	<u>17</u>
Escalivada amb formatge i vingare de Mòdena	<u>12</u>	Ou de pagès ferrat amb sobrassada, puré de patata i codonyat	<u>12</u>
Esqueixada de bacallà mig salat amb tomàquets al xerès i alfàbrega	<u>13</u>		
Salmó fumat a casa amb pa de llavors, raïfort i cogombre agredolç	<u>11</u>		

Arrossos

Paella de rogers a la brasa	<u>24</u>
Arròs de nyores i escamarlà	<u>26</u>
Arròs encebata de llamàntol	<u>38</u>
Arròs de colomí de sang amb olives negres	<u>21</u>

Plats principals (a la brasa de llenya)

Mar		Muntanya	
Turbot	13/100g	Lletons rostits a la cassola amb puré de patates i escalunyes	<u>16</u>
Roger amb albergínia	11/100g	Botifarra negra amb bledes a l'allet	<u>12</u>
Altres productes de mar (consultar)		Llom baix de vaca vella amb patates fregides	<u>30</u>
		Txuletón de vaca vella amb patates fregides	13/100g
		Ovella Xisqueta amb pinyonada	<u>24</u>
		Colomí de Bresse amb endívies brasejades	<u>27</u>

les postres

Flam amb nata i gelat de llet	6
Macedònia amb gelat de cítrics	6
Suflé de cítrics (20 minuts)	10
Pastís de xocolata amb gelat de vainilla	11
Sorbet de cítrics, maduixa o marialluïsa	5
Gelat de llet de pagès, vainilla o te verd	5