

## per començar

Got de gaspatxo	<u>5</u>	Croqueta de pollastre rostit i pomesà	<u>2'5/u</u>
Anxoves Nardín (filet)	<u>2</u>	Truita de ceba rostida	<u>6</u>
Salmó fumat a casa amb crema de raifort i cogombre <i>encurtit</i>	<u>11</u>	Calamars a la romana amb maionesa d'all	<u>12</u>
Coca de vidre amb tomàquet i oli de pernil	<u>5</u>	Ostra a la brasa amb remenat d'ou i vinagreta d'all	<u>5'5</u>
Coca de recapte d'albergínia i oli de tòfona	<u>3'5</u>	<i>Boccatò di Cardinale</i> (cap de gamba amb caviar)	<u>21</u>

## plats i platillos

Amanida de cor d'enciam, cor d'endívia i cogombre agredolç	<u>11</u>	Carpaccio de vaca vella amb tomàquet a la brasa	<u>22</u>
Tomàquets <i>xerry-sherry</i> amb formatge	<u>9</u>	Steak tàrtar amb anguila fumada i mantega al Cafè de París	<u>22</u>
Mongeta verda i patata mig trinxada	<u>9</u>	Ou de pagès ferrat amb sobrassada, puré de patata i codonyat	<u>12</u>
Brandada de bacallà amb mongeta verda i raifort	<u>14</u>	Arròs de nyores amb escamarlà	<u>26</u>
Spaghetti al garum	<u>14</u>	<i>Kokotxa</i> de lluç a la romana	<u>20</u>
Ravioli de pollastre gratinat	<u>5'5/u</u>		
Macarrons de rostit gratinats	<u>12</u>		

## la brasa

### el peix del dia i productes del mar

Ens el porten cada vespre de la costa catalana i també de Getaria.  
El cuinem al forn o a la brasa.

Peix salvatge	11/100g
Segons el que les barques hagin recollit, disposem de:	
Gamba	12/u
Escamarlà	12/100g
Espardenyes	30/100g

### les carns

Lletons	<u>22</u>
Botifarra negra de Cal Rovira	<u>7</u>
Llom baix de vaca vella	9/100g
<i>Txuletón</i> de vaca vella	13/100g
Ovella Xisqueta ecològica	<u>24</u>
Colomí de Bresse	<u>27</u>

### els acompanyaments

Patates mal tallades i ben fregides	<u>6</u>	Bledes caigudes a l'allet i bitxo	<u>6</u>
Puré de patates	<u>6</u>	Col "caramel-litzada"	<u>6</u>
Pebrot molt, molt i molt escalivat	<u>6</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