

Platillos y tapas

Anchoas Nardín (unidad)	<u>2</u>	Steak tartar con mantequilla al Café de París	<u>22</u>
Croqueta Caesar (unidad)	<u>2,5</u>	Carpaccio de vaca cortado a mano con aceite de limón y queso	<u>22</u>
Tortilla de cebolla caramelizada	<u>6</u>	Judía verde y patata chafada	<u>9</u>
Pan de coca con tomate	<u>3</u>	Brandada de bacalao con judía verde y <i>raifort</i>	<u>14</u>
<i>Coca de recapte</i> a la llama y anchoas	<u>3,5</u>	Ravioli de pollo gratinado (unidad)	<u>5,5</u>
Calamares a la romana con cebolla y mayonesa	<u>12</u>	Macarrones de rustido gratinados (ración)	<u>12</u>
Revoltillo de ostra con hierbas frescas	<u>5,5</u>	(media ración)	<u>8</u>
Ensalada verde con queso fresco, pepino encurtido y hierbas aromáticas	<u>11</u>	Spaghetti al garum (20 min.)	<u>17</u>
Escalivada con queso y vinagre de Módena	<u>12</u>	Huevo de payés frito con sobrasada, puré de patata y membrillo	<u>12</u>
<i>Esqueixada</i> de bacalao medio salado con tomates al jerez y albahaca	<u>13</u>		
Salmón ahumado casero con pan de semillas, <i>raifort</i> y pepino encurtido	<u>11</u>		

Arroces

Paella de salmonete a la brasa	<u>24</u>
Arroz de ñoras y cigala	<u>26</u>
Arroz encebollado de bogavante	<u>38</u>
Arroz de pichón de sangre con aceitunas negras	<u>21</u>

Platos principales (a la brasa de leña)

Mar		Montaña	
Rodaballo	13/100g	Mollejas rustidas a la cazuela con puré de patata y chalotas	<u>16</u>
Salmonete con berenjena	11/100g	Butifarra negra con acelgas al ajillo	<u>12</u>
Otros productos del mar (consultar)		Lomo bajo de vaca vieja con patatas fritas	<u>30</u>
		<i>Txuletón</i> de vaca vieja con patatas fritas	13/100g
		Oveja Xisqueta con piñonada	<u>24</u>
		Colomí de Bresse con endivias braseadas	<u>27</u>

los postres

Flan con nata y helado de leche	6
Macedonia con helado de cítricos	6
<i>Soufflé</i> de cítricos (20 minutos)	10
Pastel de chocolate con helado de vainilla	11
Sorbete de cítricos, fresa o hierba luisa	5
Helado de leche de payés, vainilla o té verde	5