



Menú per dinar

Menú mediodía

12€

Amanida verda a compartir amb els de la taula.

Ensalada verde a compartir para toda la mesa.

3 llesques fredes a triar de la barra per persona.

3 montaditos fríos a escoger de la barra por persona.

2 llesques calentes per persona.

2 montaditos calientes por persona.

Postrera del dia.

Postre del día.

Una copa de vi i pa.

Una copa de vino y pan

Llesquetes fredes

Montaditos fríos



Les podeu trobar a la barra al preu únic de 1.4€

Los pueden encontrar en la barra al precio único de

Llesquetes calentes

Montaditos calientes



Llomillet de porc, mermelada de ceba i salsa de formatge blau

Solomillo de cerdo, mermelada de cebolla y salsa de queso azul

Tataki de tonyina amb verdures confitades i salsa de soja

Tataki de atún con verduras confitadas y salsa de soja

Brandada de bacallà amb botifarra negra

Brandada de bacalao con "botifarra" negra

Preu únic ...1.9€

Precio único

A les pissarres trobareu els suggeriments del dia

En las pizarras encontrarán las sugerencias del día

Tapes calentes

Tapas calientes

Caneló tradicional de Nadal amb crem x de galeres	2.6€
<i>Canelón tradicional de navidad con crema de galeras</i>	
Cruixent de peus de porc amb compota de poma	2.9€
<i>Crujiente de pies de cerdo con compota de manzana</i>	
Cruixent de papada de porc amb albergínies i reducció de vi dolç	2.6€
<i>Crujiente de papada de cerdo con puré de berenjenas y reducción de vino dulce</i>	
Saltat de carxofes, ceba, sípia, safrà i panxeta rànica	3.5€
<i>Salteado de alcachofas, cebolla, sepia, azafrán y panceta rancia</i>	
Tàrtar de vedella planxat amb fetge d'ànec	4.9€
<i>Tártar de ternera planchado al foie</i>	
Patates escantonades amb salsa brava	2.9€ / 4.9€
<i>Patatas bravas</i>	

Entrants freds



Entrantes fríos

Pernil de paleta d'aglà amb pa amb tomàquet	13.0€
<i>Jamón de bellota con pan con tomate.</i>	
Encenalls de fetge d'ànec	10.5€
<i>Virutas de foie</i>	
Amanida de poma àcida i pipes	7.0€
<i>Ensalada de manzana ácida y pipas</i>	
Amanida de salmó marinat i anet amb salsa tàrtara	8.0€
<i>Ensalada de salmón marinado y eneldo con salsa tártara</i>	
Carpaccio de Vedella amb olives negres i alfàbrega	7.5€
<i>Carpacho de ternera con aceitunas negras y albahaca</i>	
Carpaccio de Bacallà amb tomàquet i enciam amb olivada negra	7.5€
<i>Carpacho de bacalao con patatas, tomate y aceitunas negras</i>	

Entrants calents

Entrantes calientes

Ous estrellats amb pernil	6.0€
<i>Huevos estrellados con jamón</i>	
Rissotto de bolets i botifarra negra	9.8€
<i>Risotto de setas y morcilla</i>	
Musclos del Delta al vapor de vi blanc i àpid	6.0€
<i>Mejillones del Delta al vapor de vino blanco y apio</i>	
Pasta amb trompetes de la mort	9.0€
<i>Pasta con trompetas de la muerte (seta)</i>	
Brassejat de verdures amb oli d'anet	6.5€
<i>Braseado de verduras con aceite de eneldo</i>	
Saltat de carxofes, ceba, sípia, safrà i panxeta rànica	8.5€
<i>Salteado de alcachofas, cebolla, sepia, azafrán y panceta rancia</i>	

Coca amb recapta de bacallà i verdures... 	6.5€
<i>“Coca amb recapta” de bacalao y verduras</i>	
Coca amb recapta de sardines de Tarragona 	6.5€
<i>“Coca amb recapta” de sardinas de Tarragona</i>	
Patates escantonades amb salsa brava	4.9€
<i>Patatas a tacos con salsa brava</i>	
Fondue de formatge per a 2 persones	15.9€
<i>Fondue de queso para 2 personas</i>	

Acompanyaments

Guarniciones

Totes les racions es serveixen sense guarnició, trieu la que més us agradi.
Todas las raciones se sirven sin guarnición, escojan la que más les apetezca.

Graten de finoise	2.3€
<i>Graten de finoise</i>	
Graten d'albergínies, tomàquet i nata	2.9€
<i>Gratén de berenjenas, tomate y nata</i>	
Tomàquets dolços confitats al forn	2.3€
<i>Tomates dulces confitados al horno</i>	


Peixos

Pescados

Bacallà a la catedral	12.9€
<i>Bacalao a la catedral</i>	
Llamàntol a la planxa amb avellanes	18.9€
<i>Bogavante a la plancha con avellanas</i>	
Salmó als aromes andalusos	9.5€
<i>Salmón a los aromas andaluces</i>	
Calamars farcits i estofats amb tomàquet i vi ranci	11.9€
<i>Calamares rellenos y estofados con tomate y vino rancia</i>	





Carns

Carnes

Carré de xai confitat amb oli d'oliva i romaní	12.0€
<i>Carré de cordero confitado con aceite de oliva y romero</i>	
Tàrtar de vedella planxat amb fetge d'ànec	12.0€
<i>Tártar de ternera planchado al foie</i>	
Chuleton al Rocafort, pebre verd o planxa	16.0€
<i>Chuletón al Roquefort, pimienta verde o a la plancha</i>	
Magret d'ànec agredolç marinat a la soja	6.0€
<i>Magret de pato agridulce marinado a la soja</i>	
Costelletes de cabrit arrebossades 	6.0€
<i>Costillitas de cabrito rebozadas</i>	
Lletó cruixent al forn	12.0€
<i>Cerdo lechal crujiente al horno</i>	

Postres:

Postres

 El pastis de poma de l'Iñaki (15 minuts, demanar amb els entrants).....	4.9€
<i>El pastel de manzana del Rte. Biblioteca (15 minutos, pedir con los primeros platos)</i>	
Sorbet de gintònic amb flor elèctrica	4.5€
<i>Sorbete de gintonic a la pimienta con flor eléctrica</i>	
Sorbet de llimona	3.9€
<i>Sorbete de limón</i>	
Gelat d'anís estrellat.....	3.9€
<i>Helado de anís estrellado</i>	
"Semifredo" amb xocolata fosa	3.9€
<i>Helado de frutos secos y chocolate fundido</i>	
Mus cuita de xocolata	4.5€
<i>Mus cocida de chocolate</i>	
Sopa de xocolata, taronja i avellanes amb cruixent de fruits secs	3.5€
<i>Sopa de chocolate, naranja y avellanas con crujiente de frutos secos</i> 	
El cotó de sucre i xocolata negra del Joan	2.5€
<i>El algodón de azúcar y chocolate negro del Joan</i> 	
Farcellet de poma caramel litzada al rom	4.5€
<i>Hatillo de manzana caramelizada al ron</i> 	
Assortiment de xocolates pel cafè (2x3 xocolates)	4.5€
<i>Surtido de chocolates para el café (2x3 chocolates)</i>	

Tot l'oli que es fa servir en cru es oli d'oliva verge extra català i tot el que toca paella es també d'oliva.

Todo el aceite que servimos crudo es de oliva virgen extra catalán y todo el que toca la sartén es también de oliva.

A casa nostra apostem per la qualitat, el producte de proximitat i la honestedat.

En nuestra casa apostamos por la calidad, los productos de la zona y la honestidad

Tots els preus inclouen l'i.v.a.

Todos los precios incluyen el i.v.a.



Tots els plats son aptes per celíacs si no indiquem el contrari. Identifiqueu-vos per mes seguretat.

Todos los platos son aptos para celíacos si no indicamos lo contrario. Identificaros para mayor seguridad.