

Menú



Entrante a elegir (1 cada 2 personas)

Croquetas variadas
(de Boletus con Trufa, de Jamón ibérico y
Gambas al ajillo)
Mejillones al vapor
Chipirones a la andaluza
Boquerones en vinagre con Patata chip
Queso idiazabal con mermelada de Tomate
Sepia con "Sobrassada i Mel"

Paellas o Fideuás a elegir (mínimo 2 personas)

- Paella o Fideuá Mixta o Mixta ciega
- Paella o Fideuá de Mariscos o Mariscos ciega
- Paella o Fideuá Negra de Sepia
- Paella o Fideuá de Verduras
- Paella o Fideuá Campera (ciega de verduras y carne)
- Paella o Fideuá de Bacalao con Coliflor y Puerros
- Paella o Fideuá de Almejas al azafrán
- Paella o Fideuá de Porc negre
(sobrasada, butifarrón, secreto y setas)
- Paella o Fideuá de Ceps y Foie
- Paella o Fideuá de Alcachofas, Boletus y Secreto ibérico
- Paella o Fideuá de Bogavante y Mariscos (+10€)



Entrantes

- Croquetas variadas 9€
(de Boletus con Trufa, de Jamón ibérico y Gambas al ajillo)
- Mejillones al vapor 12€
- Chipirones a la andaluza 10€
- Boquerones en vinagre con Patata chip 8€
- Queso idiazabal con mermelada de Tomate 10€
- Sepia con "Sobrassada i Mel" 12€

Paellas y Fideuás Mediterráneas

- Paella o Fideuà mixta 16€
- Paella o Fideuà mixta ciega 16€
- Paella o Fideuà de Mariscos 16€
- Paella o Fideuà de Mariscos ciega 16€
- Paella o Fideuà de Verduras 16€
- Paella o Fideuà Campera *(de verduras y carne)* 16€
- Paella o Fideuà negra de Sepia 16€
- Paella o Fideuà con Bacalao, Coliflor y Puerros 16€
- Paella o Fideuà de Bogavante y Mariscos 26€
- Paella o Fideuà de Almejas al Azafrán 16€
- Paella o Fideuà de Ceps y Foie 16€
- Paella o Fideuà de Secreto ibérico con Alcachofas y Boletus 16€
- Paella o Fideuà "de Porc negre" con Sobrasada, Butifarrón, Secreto ibérico y Ceps 16€

Carne y Pescado

- Bacalao gratinado 18€
- Carrillera de ternera 18€

Postres

- Helados naturales *(Vainilla, Chocolate, Coco o Limón)* 3€
- Bombón mallorquín *(La Menorquina)* 3€
- Tiramissu 4,50€
- Tarta de Zanahoria 4,50€
- Banoffe 4,50€

Pan, alioli y aceitunas: 2€
Pimiento, rabanito y limón: 3€



Vinos y Cavas

BLANCOS

- Ojo Plato *(Verdejo, D.O. Rueda)* 16€
- Mar de Frades *(Albariño, D.O. Rías Baixas)* 24€

TINTOS

- Luis Cañas Crianza *(Garnacha, Tempranillo, D.O. Rioja)* 22€
- Ojo Plato Roble *(Tempranillo, D.O. Ribera del Duero)* 16€

CAVAS

- Codorniu Prima Vides Brut 22€
(Macabeo, Parellada, Xarel·lo, D.O. Cava)

Postre a elegir (1 por persona)

Tarta Banoffe, Tiramissu,
Tarta de Zanahoria o
Helados de Vainilla o Chocolate



Bebida incluida cada dos personas

Botella de vino blanco de rueda
o tinto ribera del Duero o una cerveza
o un refresco y agua (0,5l)



Todos nuestros arroces no contienen gluten.
La mayoría de Nuestros platos se pueden realizar sin gluten. Consulten al Chef.

Solicite nuestra carta con los alérgenos detallados

10% iva incluido

Menú infantil 10€

Nuguetts con Patatas o Croquetas con Patatas
+ Bebida + Helado Artesano