
ENTRANTS

ENTRANTES

Amanida de tonyina vermella Balfegó	22,00 €
Ensalada de atún rojo Balfegó	
Amanida de pollastre arrebossat a la mostassa	14,00 €
Ensalada de pollo rebozado a la mostaza	
Afruitada d’amanida de llagostins	18,00 €
Ensalada afruitada de langostinos	
Carpaccio de gamba amb pinyons i oli d’all	25,00 €
Carpaccio de gamba con piñones y aceite de ajo	
Tàrtar de salmó fumat amb soja i ou ferrat	19,50 €
Tártaro de salmón ahumado con soja y huevo frito	
Pernil d’aglà 100% ibèric 5 Jotes	28,00 €
Jamón de bellota 100% ibérico 5 Jotas	
Pa de vidre amb tomàquet i anxova “00”	4,00 € / un.
Pan de cristal con tomate y anchoa “00”	
Terrina de foie micuit caramel·litzat	20,00 €
Tarrina de foie micuit caramelizado	
Pota de pop a la brasa amb trinxat de patata, allioli de romesco i ou “poché”	26,00 €
Pata de pulpo a la brasa con trinchado de patata, alioli de romesco y huevo “poché”	
Cruixent de rap & xips	19,50 €
Crujiente de rape & chips	
Calamarset de platja a l’andalusa	16,00 €
Chipirones de playa a la andaluza	
Musclada a la planxa (maig a octubre)	11,50 €
Mejillonada a la plancha (mayo a octubre)	
Gambeta de Tarragona saltejada	20,00€
Gambita de Tarragona salteada	

Servei de pa i aperitius (per persona)	
Servicio de pan y aperitivos (por persona)	2,50 €
Pa de vidre amb tomacó	5,50 €
Pan de cristal con tomate	
Craken de pa blanc i negre / Craken de pan blanco y negro	3,00 €
Patates fregides tallades a mà	6,00 €
Patatas fritas cortadas a mano	
Pa sense gluten	2,20 €
Pan sin gluten	
Salses	2,00 €
Salsas	

PASTAS PASTES

Fideus de llamàntol del mediterrani (Mínim 2 persones)	36,00 €
Fideos de bogavante del mediterráneo (Mínimo 2 personas)	
Fideus negres amb calamar (Mínim 2 persones)	22,00 €
Fideos negros con calamar (Mínimo 2 personas)	
Raviolis de foie amb salsa de tòfona	18,00 €
Raviolis de foie con salsa de trufa	
Risotto de bolets amb llagostí	18,00 €
Risotto de setas con langostino	

PEIXOS PESCADOS

Suquet de peix amb llagostins i patata	28,00 €
“Suquet” de pescado con langostinos y patata	
Calamar a la planxa amb saltejat de bolets	20,00 €
Calamarcito a la plancha con salteado de setas	
Llenguado a la planxa amb verduretes	33,00 €
Lenguado a la plancha con verduritas	
Peix de llotja (lluç, llobarro, rémol, rap, tonyina Balfegó....)	S.M.
Pescado de lonja (merluza, lubina, rodaballo, rape, atún Balfegó...)	

CARNS CARNES

Filet de vedella amb guarnició	26,00 €
Filete de ternera con guarnición	
Filet de vedella al foie amb salsa de Pedro Ximénez i bolets	33,50 €
Filete de ternera al foie con salsa de Pedro Ximénez y setas	
Espatlla de cabrit al forn a baixa temperatura	34,00 €
Paletilla de cabrito al horno a baja temperatura	
Cuixa de cabrit al forn a baixa temperatura	24,00 €
Muslo de cabrito al horno a baja temperatura	
Cua de bou desossada i guisada al vi negre	22,00 €
Cola de buey deshuesada y guisada al vino tinto	
Cabrit arrebossat amb patates fregides	19,50 €
Cabrito rebozado con patatas fritas	
Solomillets de pollastre arrebossat amb patates	14,00 €
Solomillitos de pollo rebozado con patatas	

PREGUNTA PELS NOSTRES SUGGERIMENTS

PREGUNTA POR NUESTRAS SUGERENCIAS

Si pateix algun tipus d’intolerància, parli amb el nostre servei i gaudeixi de l’àpat.
Si padece algún tipo de intolerancia, hable con nuestro servicio y disfrute de la comida.

POSTRES

Flam d’ou casolà amb gelat	6,50 €
Flan de huevo casero con helado	
Desig de xocolata calenta (mín. 10’)	8,00 €
Deseo de chocolate caliente (mín. 10’)	
Regal de xocolata calenta amb gelat del dia	8,00 €
Regalo de chocolate caliente con helado del día	
La nostra Tatin de poma amb gelat de vainilla	8,00 €
Nuestra Tatin de manzana con helado de vainilla	
Copa de cheesecake amb gelat de fruits vermells	6,50 €
Copa de cheesecake con helado de frutos rojos	
Suc de taronja natural	4,00 €
Zumo de naranja natural	
Suc de taronja amb gelat de vainilla	6,50 €
Zumo de naranja con helado de vainilla	
Trufes	5,00 €
Trufas	
Pinya natural macerada amb rom i gelat de coco	6,50 €
Piña natural macerada con ron y helado de coco	
Gelat de Baileys	7,50 €
Helado de Baileys	
Sorbet de mojito amb rom	7,50 €
Sorbete de mojito con ron	
Gelats de dues boles: xocolata, vainilla, iogurt amb fruits vermells i coco	6,50 €
Helados de dos bolas: chocolate, vainilla, yogur con frutos rojos y coco	
Sorbets de dues boles: mandarina, llimona o fruits vermells	6,00 €
Sorbetes de dos bolas: mandarina, limón o frutos rojos	

DESTIL·LATS

DESTILADOS

WHISKY70ML 35ML

Kilchomam	14,50 €	7,25 €
Bruichlakkich The Classic Laddie	13,50 €	6,75 €
Lagavulin 16 Anys	22,00 €	11,00 €
Lagavulin Double Matured 1993	60,00 €	30,00 €
Glenfarclas 12 Anys	12,00 €	6,00 €
Glenfiddich 12Anys	8,00 €	4,00 €
Teeling Irish	8,50 €	4,25 €
The Balvenie 15 Anys	13,50 €	6,25 €
The Glenrothes 12 Anys	11,00 €	5,50 €
Highland Dream Of Scotland 12 Anys	11,00 €	5,50 €
Cardhu 12 Anys	8,00 €	4,00 €
Chivas Regal 12 Anys	7,00 €	3,50 €
Michel Couvreur Overaged	17,00 €	8,50 €
Hatozaki Pure Malt	11,50 €	5,75 €
Tomatin Legacy Single Malt	8,00 €	4,00 €

BRANDY – COGNAC70ML 35ML

Lepanto	8,00 €	4,00 €
Cardenal Mendoza	8,00 €	4,00 €
1.886	11,00 €	5,50 €
Uno en Mil	8,00 €	4,00 €
Delamain	20,00 €	10,00 €
Hennessy Pure White	12,00 €	6,00 €

RON70ML 35ML

Barcelo Imperial	8,00 €	4,00 €
Clement Vsop	12,00 €	6,00 €
Zacapa 23	14,00 €	7,00 €
El Pasador de Oro X.O.	11,00 €	5,50 €

ARMAGNAC70ML 35ML

Lapostolle	11,00 €	5,50 €
Dartigalongue 2.000	18,00 €	9,00 €
Calvados Pays D’auge	8,50 €	4,25 €

GRAPPA70ML 35ML

Nonino Friulana	7,00 €	3,50 €
Nonino Chardonnay In Barriques	11,00 €	5,50 €

COPES DE VI DOLÇ35ML

Moscatell De Muller	2,50 €
Vi Ranci De Muller	2,50 €
Pedro Ximenez Lustau	5,00 €
Moscatell Lustau	5,00 €
Emilio Hidalgo Px	5,00 €
Ramos Pinto Porto Ruby	4,00 €
Ramos Pinto Lbv	8,00 €
Ramos Pinto Tawny Porto 10 Anys	10,00 €
Porto Noval 10 Anys	10,00 €