



















Entrantes

	Euros
Nachos con queso fundido, salsa picante y guacamole	8,50
Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y rucola 	13,50
Dátiles con bacon y almendra 	8,50
Butifarrón flambeado con orujo 	8,50
Papas bravas 	7,00
Surtido de croquetas caseras (Espinacas, pollo y sepia)	9,50
Pimientos del Padrón 	8,50
Provolone horneado con confitura de tomate casera 	10,50
Rollitos de calabacín, bacon y gambas con salsa agridulce	10,50
Tostas con foie y dulce de mango 	12,50
Steak tartar (100grs.) 	12,50
Sobrasada "amb suquet" y Quelitas 	8,50
Champiñones rellenos de bacon y sobrasada, gratinados con queso 	11,50

Crêpes, ensaladas y más...

Crêpes con pollo, salsa de almendra y queso fundido 	13,50
Crêpes con berenjena, queso de cabra, piñones y cebolla caramelizada 	12,50
Crêpes mixtas... dos diferentes (de pollo y berenjena) 	13,50
Sopa tailandera de leche de coco, curry verde, verduras y pollo 	12,50
Ensalada de queso de cabra con bouquet de lechugas, tomate, uva, higos, manzana, nueces y pasas 	12,50
Ensalada de rucola, parmesano, tomate y piñones tostados 	11,50
Ensalada de mango y aguacate con bouquet de lechugas, tomate y anacardos 	12,50
Ensalada de crujiente de pollo y gambas con bouquet de lechugas, tomate, apio, mango confitado, salsa agridulce picante y sésamo	13,50
Timbal de "esqueixada" de bacalao 	13,50

Las Fondues (Mínimo 2 personas / Precios por persona)

- Las fondues de carne se acompañan con verdura, patata, arroz basmati y salsas de elaboración casera:

- Fondue de solomillo de ternera y pechuga de pollo 19,50
- Fondue de solomillo de canguro y pechuga de pollo 19,50
- Fondue de solomillo de ternera, solomillo de canguro y pechuga de pollo 22,50


- Fondue de quesos (Gruyere, Emmental, Mozzarella y Edam) con variedad en pan, apio, uva, manzana, zanahoria y rabano 14,50

Los bacalaos

(Acompañados con pastel de patata y verduras de temporada)

Lomo de bacalao con crema de miel, ajos tiernos y gambas  18,50

Lomo de bacalao con dulce de berenjena 18,50

Lomo de bacalao caramelizado, pimientos asados y piñones  18,50

Las Carnes

- Solomillo de ternera (200grs) o Entrecote (300 grs) con pastel de patata y verduras de temporada con: 

- Sobrasada caramelizada (Especialidad Es Mussol) 21,50
- Cabrales, nueces y pasas 21,50
- Provolone horneado 21,50
- Pimienta verde 21,50
- Foie y reducción de Pedro Ximenez 23,50
- Foie y mango caramelizado 23,50

-Carrillera de ternera al Oporto con verdura y patata 16,50

-Brocheta de solomillo de canguro con arroz y salsa curry  21,50

-Solomillo de canguro con salsa mostaza y arroz aromatizado  21,50

-Steak tartar (180/200 grs)  21,50

Los postres caseros

Euros

Tarta de queso con dulce de mango	5,50
Tarta de queso con arándanos	5,50
Bonofi (Tarta de plátano, dulce de leche y nata)	5,50
Sopa de Chocolate blanco con frutos rojos, "crumble" y brocheta de fresas	6,50
Biscuit de higos (Helado) con ron y dulce de kiwi	5,50
Helado de hierba Luisa con frutos rojos y dulce de mango	5,50
Helado de almendra	5,00
Crêpe de chocolate con nata	4,50
Pancake: Crêpe con dulce de leche, helado de vainilla, nueces y plátano	6,00
Fondue de chocolate con frutas frescas (Min.2 pers./precio p.pers)	5,80

Helados/Sorbetes

Helado de vainilla	4,00
Helado de chocolate	4,00
Sorbete de mango	4,50
Sorbete de limón	4,50
Sorbete de limón con marc de cava	6,00



Apto para celíacos: Si usted es celíaco, no dude en hacérselo saber, ya que algunos de los platos que tenemos señalados tienen que sufrir pequeños cambios para que se adapten a su dieta. Igualmente, será un placer escuchar cualquier sugerencia que pueda hacernos para contribuir a mejorar nuestro servicio. Gracias de antemano