

Bienvenidos. Les pedimos que si tienen alguna alergia o intolerancia alimentaria, lo comuniquen al personal que les atiende. Muchas

Platos para acompañar, compartir o picar

Croquetas de pollo	6,00 €
Croquetas de bacalao	6,00 €
Calamares a la romana	9,50 €
“Coca de vidre” tostada con tomate	2,75 €
Jamón ibérico	12,00 €
Anchoas de l’Escala de la casa (precio unitario)	2,50 €

Menú tradiciones (25,00 € IVA incluido)

Entrantes

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mostaza y miel
Ensalada de tomate de payés, cebolla, anchoas, aceitunas, aceite de oliva virgen y flor de sal.
Dados de melón con jamón ibérico.
Carpaccio de bacalao ahumado con tomate confitado, olivada y dados de pan tostado
Carpaccio de salmón ahumado con mantequilla y tostadas
Espárragos verdes a la brasa con parmesano, jamón ibérico y “migas” de cítricos
Cazuela de caracoles a la “laminera”
Canelones de asado como los hacia la tía Loreto
Crep de brandada de bacalao con sanfaina
Timbal de escalibada gratinado con queso de cabra y olivada

Entrantes con suplemento

Mi cuit de foie con confitura de la casa en casa y fruta fresca	4,50 €
“Coca de vidre” con tomate y jamón ibérico	4,50 €
“Coca de vidre” con tomate y anchoas de la casa	5,50 €
Canelón de pularda trufada y foie	5,50 €

Segundos platos

Platillos y guisados

Conejo y pollo con mini sanfaina de cebolla, calabacín, berenjena, pimiento y tomate

Mar y montaña de pollo, conejo, sepia y calamar

Ternera asada con salsifíes

Manitas de cerdo deshuesadas con pera y picada de almendra

La brasa (acompañamiento de patata y pimiento asados)

Secreto ibérico

Conejo con ajoaceite

Costillas y chuletas de cordero

Butifarra de payés

Carrillera de cerdo

Magret de pato

Platos con suplemento

Paletilla de cordero en dos cocciones (baja temperatura y brasa) 8,50 €

Entrecot de ternera (350 gramos) 4,50 €

Solomillo de ternera 6,50 €

Pescado y marisco

Lomo de bacalao con sanfaina

Suprema de lubina al grill, cremoso de calabacín y guisantes con escamas crujientes de ibérico.

Tronco de merluza con ajos tiernos y almejas

Calamares a la Romana

Sepia, calamares, mejillones, almejas y navajas

Pescados y mariscos con suplemento

Lomo de bacalao a la muselina y crema de espinacas 5,00 €

“Suquet” de rape con gambas 8,00 €

Gambas medianas saltadas al ajillo 6,50 €

La cocina dulce del menú tradiciones

Copa de sorbete de limón al cava

Crema catalana

Catalán (helado de turrón con ratafía)

Requesón con miel y crumble de almendra y naranja

Chocolate, chocolate y más chocolate

Fresas con nata o zumo de naranja o moscatel

Frutos secos con moscatel

Biscuit glacé de la casa con chocolate caliente

Valenciano (zumo de naranja con helado de vainilla)

Copa termal de galleta, confitura de hinojo y helado de yogurt

Pastelería hecha en casa

Pastel de queso con helado de frambuesa

Mini rosco de hojaldre y nata

Pastel de limón

Pastel de yogurt y frutas del bosque

Postres con suplemento

Couland de chocolate con helado de vainilla y crujiente de almendra (+3,50 €)

Café Irlandés (+3,50 €)