

CLÁSICOS

 Una RAUXA, tostadita de mantequilla ahumada en el Jospé y anchoa	2,75
Bravas con salsa de tomate natural i allioli de ajo asado	6,95
La ensaladilla Rusa	7,50
Croquetas de pollo asado y jamón ibérico	9,20
Croquetas negra de chipirones y tinta	9,20

VERMUTILLO

Una gilda	2,50
Ostra natural Núm. 3 - Francia, Atlántico	4,00
Ostra del día	4,50
Anchoas de la Escala	12,50
Pan de coca de cristal con tomate	3,80
Sobrasada picante de Can Company (Mallorca) con miel i tostaditas	7,50

PARA ARRANCAR

Pez limón marinado, crema de oliva gordal y piparra, almendras y naranja	13,50
Ensalada de apionabo, queso cremoso, anchoas, limón y nueces pecanas	12,00
Berenjena asada, yogur, salsa za'atar, pistachos y menta	11,50
 "Vitello Tonato" de presa ibérica, alcaparras y pan crujiente	16,50
Tabla de embutidos seleccionados: cabeza de lomo, longaniza de Obach y sobrassada	13,50
Tabla de quesos selección de Marta Medran (3 o 5 quesos)	13,75 17,50
Jamón ibérico 100% de bellota cortado a mano(100gr.)	19,50
Huevos estrellados con panceta cocinada a baja temperatura y a la parrilla	13,50
 Mixto XL de pollo asado, cecina y queso cheddar	14,00
Buñuelos de bacalao, brandada y picada de frutos secos	12,50

"PLATILLOS" Y BRASA

Lomo bajo de ternera madurada a la brasa con setas y salsa de fricandó	17,00
Gnocchis a la crema cocinados al Jospé, foie y dados de rabo de ternera guisado	17,50
 Lomo de atún a la parrilla, cebolla confitada, aguacate y soja	17,00
Calamar a la andaluza, sofrito de sobrassada, azafrán y hierbas	16,00
 Steak tartar de vaca con mantequilla de hierbas y cremoso de yema de huevo	20,50
Alitas de pollo confitadas y a la brasa, chimichurri cremoso, cítricos y parmesano	14,50
Cuello de cordero relleno de butifarra del perol, cremoso de calabaza y aceitunas negras	18,50
Chuletón de vaca:	7,5€/100 gr
Guarniciones per la carne:	
Patatas fritas al momento	5,00
Ensalada verde y cebolla tierna aliñada	5,00
Pimientos del piquillo confitados	5,50

 Consultad con nuestro equipo los platos fuera de carta!