

## CLASSIC COCKTAILS

### MOJITOS

Classic – 12€  
Red Fruits – 12€  
Passion Fruit – 12€

Chandon Garden Spritz – 8€  
Scented Negroni – 14€  
Espresso Martini – 14€  
Cosmopolitan – 14€  
Tommy's Margarita – 14€  
Jarra Tommy's Margarita 500ml – 40€

Moscow Mule – 14€  
Bloody Mary – 14€  
Mai Tai – 14€

### FRESH FRUIT MARTINIS

Passion – 14€  
Mandarina y Kumquat – 14€  
Dry Martini Frappé – 14€

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€  
Ipanema – 10€  
Mojito Sin – 10€

IVA INCLÒS

Disposem de carta  
d'Al·lèrgens



## PER PICAR

- Gilda de verat i anxova del cantàbric – 8€/u
- Anxoves en salaó i pa amb tomàquet (6 filets) – 18€
- Coppa ibèrica JOSELITO amb pa amb tomàquet – 18€
- Cecina de vaca vella amb pa amb tomàquet – 16€
- Paletilla Ibèrica cuïta, "Lacón" amb oli de fruits secs amb pa amb tomàquet – 17€
- Puça de pollastre a la catalana amb maionesa pinyons – 9€
- Mini caneló de cua de vaca, cremós de patates i formatge Comté – 12€
- Tartar de vedella, moll de frisona i patates fregides – 35€

## NÀCAR I CAVIAR

- Ostra al natural amb salsa mignonette – 4 €/u
- Ostra amb Caviar Imperial – 10€/u
- Ostra amb bloody sherry – 5€/u
- Llauna de Caviar Imperial 30g – 66€
- Ou ferrat amb Caviar Imperial – 27,50€

## DEL MAR

- King Crab (potes) – 18€ /100gr
- Truita de gallines camperes amb sepietes i sobrassada – 21€
- Cloïsses amb refregit – 22€
- Cocotxes al pil-pil – 33€
- Llom de tonyina vermella del Mediterrani, tomàquets, cebes i anisats – 39€
- Gambes al ajillo (4u.) – 60€

## BRASES

- Cabrit de la Devesa d'Extremenyà, salsifí i rossinyols – 50€

per a 2 persones

- Rajada a la brasa amb vinagreta de tomàquet i all – 60€
- Costella de vedella (36hores de cocció), xirivia i vainilla – 60€
- Chateaubriand amb mantega Cafè de París i patates risolades – 60€
- Xuleta madurada de raça Frisona 1kg – 82€ (segons pes)
- Xuleta de Wagyu madurada 0,5kg – 92€ (segons pes)
- Turbot a la brasa amb aigua de lourdes – 6,6€/100gr
- Llobarro a la sal d'herbes amb oli d'oliva verge extra (peça sencera) – 70€

## MÓN CASI VEGETAL

- La nova amanida de tonyina vermella – 20,5€
- Hummus de verdures amb encurtits – 20,5€
- Porros confitats amb crema de formatge gorgonzola i ametlles – 16€
- Entrecot de coliflor amb mostassa i aromàtiques – 16€

## FRITOS

- Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli rostit i brava de piquillo confitat – 13,5€
- Bunyols de Bacallà amb allioli (6u) – 15€
- Piparra en tempura – 16€

## CASSOLES

- Llamàntol Nacional a l'all, ous i patates fregides – 18€ /100gr
- Llagosta del Mediterrani al Allillo, ous i patates fregides – 20€ /100gr
- Macarrons farcits de Bou de Mar, Cap i pota de vedella y salsa de Gambot (per a dues persones) – 56€

---

Pa amb tomàquet – 4,5€

## ARROSSOS

preu per persona, mínim 2 persones

- Arròs de bacallà gratinat amb allioli i carxofes – 28€
- Arròs de secret ibèric amb trompetes de la mort – 28€
- Arròs de bolets de temporada – 29€
- Arròs de costella madurada en bodega (250gr per persona) – 38€
- Arròs Lord Manresa – 43€
- Arròs de gamba vermella del mediterrani – 55€
- Arròs de cranca (txangurro) – 40€

Pa i aperitiu – 4,5€