

TAPAS/ENTRANTES

¡NOVEDAD!

- **Pizarra de embutidos ibéricos** : jamón, chorizo, salchichón, lomo y pan de coca con tomate: 13 €
- **Pizarra de Quesos** : queso de cabra Payoya, queso obeja al romero, queso Mao semi, queso Idiazabal y pan de coca con tomate: 13 €
- **Pizarra mixta de embutidos y quesos** con pan de coca con tomate: 15 €

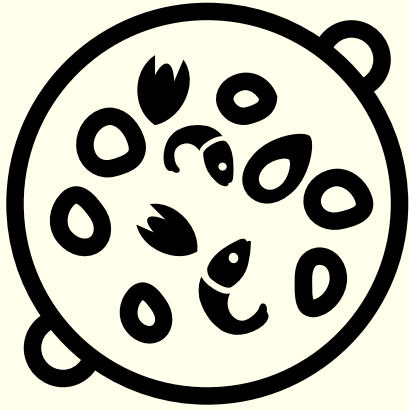


- **Calamares a la plancha** : 6,50€
- **Bravas** (salsa brava o all i oli): 6€
- **Pulpo a la gallega**: 12 €
- **Bomba** (de patata y carne): 3,5€
- **Fingers de pollo**: 6€
- **Croquetas**: 6,50€
- **Rabas de calamar**: 6,50€
- **Calamares a la romana**: 6,50
- **Calamares a la andaluza**: 6,50€
- **Chipironcitos rebozados**: 13€ / 6,50€
- **Chipirones estrellados**: 7€
- **Pata de pulpo con ensaladilla**: 12€
- **Nachos**: 12€ / 7€(media ración)
- **Alcachofas con Foie**: 6€
- **Morros**: 6€
- **Huevos estrellados**: 8€
- **Buñuelos de bacalao**: 6€
- **Chanquetes**: 5€
- **Pescaíto frito**: 6€
- **Mejillones al vapor con verdejo**: 6,50€
- **Ensaladilla rusa**: 6€

ENSALADAS

- **Cesar**: 8 €
- **De tomate y ventresca**: 8 €
- **No tinc gana**: 8€
Mezclum, salmón, aguacate , pipas, tomate y queso.

NUESTROS ARROCES



- **Arroz de vieiras y panceta MALDONADO: 20€**
- Arroz con pescado, vieiras y con la fabulosa panceta Maldonado.

- **Arroz mar y montaña: 20€**
- con pies de cerdo y cigalas

- **Arroz con bogavante seco o caldoso: 24€**
(mínimo 2 personas)

- **Arroz Marinero: 18€**



- **Arroz del Señorito: 20€**

- **Arroz Negro con Chipirones: 18€**

- **Arroz con Verduras: 14€**

- **Arroz de Montaña: 18€**
- con butifarra, costillas de cerdo y setas.

- **Fideuá Marinera: 18€**

- **Fideuá Senyorito: 20€**

- **Arroz Masadas: 18 €**
- con foie, queso de cabra, espárrago triguero y confit de carnard (pato)

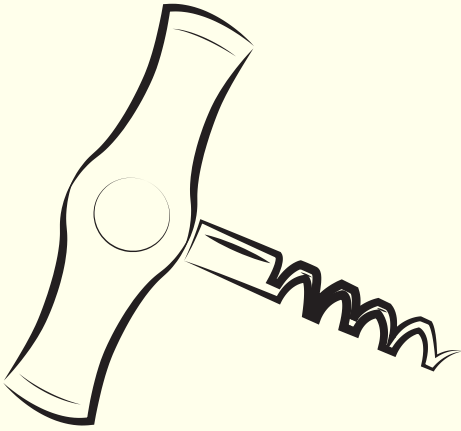
Todos nuestros arroces se hacen al momento y los cocinamos con **paellers de alta precisión MIMCOOK**, disponemos de 6 en nuestra cocina. Por esta cuestión informamos que **los días de máxima afluencia, no se pueden pedir paellas diferentes en mesas de menos de 4 personas**. Es para dar un mejor servicio a todos nuestros comensales, sin grandes tiempos de espera.

POSTRES



- Sorbete de limón: 5€
- Muerte por chocolate: 5€
- Coulant de chocolate con helado de vainilla: 5€
- Tiramisú: 5€
- Cheesecake: 5€
- Crema Catalana: 4€

VINOS



BLANCOS:

- PERRO VERDE : 23€ botella
- VERDEJO ECOLOGICO: 15€ botella / 3€ copa
- MAGENC: Empordà 17,85€ botella / 3,65€ copa
- ALBARIÑO: 19,95€ botella / 4,20€ copa
- BLANC PESCADOR PREMIUM : 19€ botella

TINTOS:

- JULIÀ: Penedes 3,15€ copa / 14,70€ botella
- BELA ROBLE : 4,20€ copa / 19,95€ botella
- VIÑA REAL rosado: 3,65€ copa / 17,85€ botella

CAVA:

- AIRE DE L'ORIGAN: 18,90€ botella