





ENTRANTES

	U	R
 RUSA con atún en escabeche	-	3,80
ENSALADILLA de rape y gambas	-	4,20
 BRAVAS con espuma de all i oli suave	-	6.00
CROQUETAS DE JAMÓN (ración 5 u.)	1,80	9,00
BUÑUELOS DE BACALAO con tomate, may. de ajo y aceituna negra (5 u.)	1,80	9,00
 MOLLEJAS con ajos tiernos	-	10,00
 TACOS DE COCHINITA PIBIL, tortillas de maíz, cerdo macerado en achiote, canela, clavo y comino.	3,50	-
 TATAKI DE ATÚN ROJO del Mediterráneo con picada de cebolla tierna, mango y wasabi.	-	18,00
 TARTAR DE ATÚN ROJO del Med. con guacamole. 1/2 ración	16,00	22,00
 STEAK TARTAR 1/2 ración	16,00	22,00
FRITURA DE CALAMAR, yemas curadas y mayonesa cítrica	-	15,00
 HUMMUS, comino, aceite de oliva, chips de maíz y boniato (vegano)	-	9,00
 TORTILLA DE PATATA, jugosa, queso Gamoneu y chistorra (Opción vegetariana con tomate seco y berenjena)	6,00	9,00



ENSALADAS

		1/2	E
	CAPRESE. Tomates naturales y encurtidos, mozzarella fresca, alcaparras, fruta roja de temporada, limón, menta y pesto de almendra marcona. Pan de albahaca.	4,50	8,00
	CAMPO Y PLAYA. Lechugas, puerro, tomate trinchado, bonito, cebolla tierna, aceitunas negras con pimentón, tomates secos y tapenones. (Opción vegana sin bonito)	5,00	9,00
	POLLO THAI. Lechugas, pollo a baja temperatura, gambas, piña, soja con chile y cítricos.	5,00	9,00

	ARROCES (Paellas mínimo 2 personas)		R
	MAGRO Y VERDURAS		9,00
	SENYORET		9,00
	COSTRA		10,00

LA BRASA

U




-  COSTILLAR A BAJA TEMPERATURA glaseado con barbacoa, puré de patata y mantequilla. 16,00
-  BACALAO AL HORNO DE LEÑA, tomate confitado y «all i oli» suave gratinado. 15,00

PIZZAS

U

- JON Tomate,bacon a la parrilla, mozzarella, cheddar, cebolla roja y chimichurri. 10,00
- NAPOLITANA Tomate, mozzarella de búfala y pesto de almendra marcona. 10,00
- BERENJENA ASADA, Tomate seco, q. feta, aceituna morada y yogur cremoso. 10,00
- QUESOS Y TOMATES SEMIDULCES, oveja curado, mozzarella Fior di Latte, azul de cabra. 10,00


HAMBURGUESAS

-  LA DE SIEMPRE Pan de brioche hecho en casa, mezcla de carnes de ternera y vaca vieja madurada, bacon a la parrilla, tomate, cebolla y queso cheddar. 10,00
-  LA NUEVA Pan de brioche hecho en casa,mezcla de carnes de ternera y vaca vieja madurada,cebolla con vermut, ketchup de cherries y mayonesa. 10,00
-  VEGETARIANA Pan de brioche hecho en casa, hamburguesa de remolacha, gabanzos y sésamo, aguacate, pepino encurtido, lechuga y salsa de mango y kimchie. (Opción vegana con pan de mollete) 10,00
- PERRITO Pan de brioche hecho en casa, salchicha 100% vacuno, picada de pimiento y jalapeño, crema de queso, cebolla crujiente, cebolla fresca, mostaza y ketchup. 10,00


NIÑOS

	R
PIZZA jamón y queso.	7,00
MINI BURGUER con patatas fritas.	7,00
SOPA	5,00

POSTRES

TARTA DE MANZANA con helado de crema inglesa.	5,00
 TARTA DE QUESO, galleta y frutos rojos.	4,50
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA	5,00

POSTRE DE INVIERNO

 TARTA CREMOSA DE QUESO, calabaza, helado de dáttil, Medjoul y almendra marcona.	5,00
--	------

SIMPLEMENTE DULCE

*"y terminar como
concluyen las reuniones
más deseadas"*