

Clásicos desde 1970

Manitas de cerdo guisadas con nabos y judías	18,75
Rabo de buey estofado con parmantier de patata	22,90
Cochinillo crujiente en su propio jugo con fruta caramelizada	33,00
Media espalda de cordero lechal cocida a baja temperatura	25,80
Canelones de rustido con bechamel	15,00

Pescados

Bacalao gratinado con suave emulsión de ajo	24,90
Bacalao a la brasa con trigueros y romesco	24,90
Bacalao a la miel con ralladura de cítricos	24,90
Bacalao a la vizcaina sobre cama de patata	24,90
Dorada a la sal con milhojas de patata y salsa tártara	25,95
Calamarcitos acariciados por la brasa y cebolla caramelizada	21,25
Tronco de merluza al estilo Santurce con velo de Jabuguito	24,90
Tataki de atún, migas, gelatina de yuzu y wasabi	21,70
Rodaballo a la brasa con juliana de verduras y vinagreta cítrica	25,75
Cigalas al Unilateral, a la brasa abiertas a la espalda [3 piezas]	34,00

Carnes

Steak tartar con yema de huevo trufada, guacamole y patatas fritas	28,80
Solomillo de ternera con salsa de trufa y foie rallado	30,20
Fricando de ternera con “ moixernons “	23,50
Entrecot de ternera gratinado al queso con piñones	25,20
Escalopa de ternera trufada al Café de París con berenjenas fritas	24,70
Solomillo de ternera a la llosa	29,80
Espaldita de cabrito a la brasa con patata panadera	33,60
Costillitas de cabrito a la llosa ó a la milanesa	24,90
Hamburguesa veggy con salteado de verduras	16,50
1,5Kg de chuleta de vaca vieja, 45 días de maduración con patatas fritas ...	84,00
... Cebolla gratinada trufada y salsa a la pimienta	
Servicio de pan de “ coca de vidre “ tostado con aperitivo	3,00

*Aviso a las personas con alérgias e intolerancias, consulte a nuestro personal.
Este establecimiento tiene a la disposición de los clientes información de los platos que ofrece.*

ESTE LOCAL DISPONE DE RECIPIENTES PARA QUE NUESTROS CLIENTES PUEDAN LLEVARSE LA COMIDA SOBRANTE.
Desde el 1 de Enero de 2023 es **OBLIGATORIO** el cobro de los recipientes plásticos de un solo uso.