

EL NOSTRE MENÚ Menú Boqueria 49,00 €

**APERITIU PER COMPARTIR / APERITIVO PARA COMPARTIR / SANCK TO SHARE**

Encenalls de Pernil Ibèric amb Coca d'oli amb Tomàquet  
*Virutas de Jamón Ibérico con Torta de aceite con Tomate*  
*Cured Iberian ham shavings with oil bread with tomato*

Xipirons Encebats Saltejats amb Butifarra Negra  
*Chipirones encebollados Salteados con Butifarra Negra*  
*Onion small squids with blood sausage*

Amanida Tèbia de Formatge de Cabra  
*Ensalada Tibia de Queso de Cabra*  
*Goat cheese warm salad*

**ENTRANT PER PERSONA / ENTRANTE POR PERSONA / MAIN COURSE FOR PERSON**

Delícia de Foie  
*Delicia de Foie*  
*Foie Delight*

Cullereta de Sardina Fumada amb Tàrtar de Tomàquet Confitat  
*Cucharita de Sardina Ahumada con Tartar de Tomate Confitado*  
*Smoked sardine spoon with tomato confit tartare*

Croquetes de Pollastre al Curry  
*Croquetas de Pollo al Curry*  
*Chicken curry croquettes*

Cruixent de Gambes amb Romescada  
*Crujiente de Gambas con Romescada*  
*Crispy Prawns with Romesco*

Torradadeta amb Salmó Marinat amb Oli de Cebollí i Lima  
*Tostada de Pan con Salmón Marinado con Aceite de Cebollino y Lima*  
*Toast bread with marinated salmon with chive oil and Lima*

**SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ELEGIR / SECOND COURSE TO CHOOSE**

Filet de Vedella amb Foie i Salsa d'Oporto  
*Solomillo de Ternera con Foie y Salsa de Oporto*  
*Beef fillet with foie and Oporto sauce*

Rapet de palamos a la planxa amb verdures i romesada  
*Rape de palamos a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco*  
*Palamos monkfish with sauted vegetables and romesco sauce*

Entrecot a la Brasa (100% Vedella Asturiana)  
*Entrecot a la Brasa (100% Ternera asturiana)*  
*Grilled Sirloin (100% Asturias Veal)*

Morro de Bacallà a la Musselina d'Alls i Tomàquet confitat  
*Morro de Bacalao a la Musselina de Ajos y Tomate confitado*  
*Cod with garlic mousseline and confit tomato*

Sipietes a la Planxa amb Oli de Cibulet  
*Sepietas a la Plancha con Aceite de Cebollino*  
*Small cuttlefishes grilled with chives oil*

Confit d'Ànec amb Poma caramelitzada  
*Confit de Pato con Manzana caramelizada*  
*Duck confit with caramelized apple*

**POSTRES A ESCOLLIR / POSTRES A ELEGIR / DESSERTS TO CHOOSE**

Brownie amb Gelat de Vainilla i Xocolata foundant  
*Brownie con Helado de vainilla y Xocolate foundant*  
*Brownie with Vainilla Icecream and black Chocolate*

Fruita del Temps sense Feina  
*Fruta del Tiempo sin Faena*  
*Seasonal Fruit*

Mil fulles de crema  
*Milhojas de Crema*  
*Cream Puff Pastry*

Gelat amb Xocolata Calenta  
*Helado con Chocolate Caliente*  
*Ice Cream with Chocolate*

Pupurri de Pastel  
*Tiramisú*  
*Tiramisú*

Coulant de Xocolata, crumble de Cacau i Gelat de Vainilla  
*Coulant de Chocolate, crumble de Cacao y Helado de Vainilla*  
*Chocolate Coulant with Cacao crumble and Vanilla Ice Cream*

Iogourt centfocs amb coulis de fruits vermell  
*Iogourt centfocs con coulis de frutos rojos*  
*Iogourt centfocs with red fruits coulis*

Pastís Massini amb yema Cremada. (suplement 3,0€)  
*Pastel Massini con yema Quemada. (suplemento 3,0€)*  
*Cake Massini w/ burn yolk (supplement 3.0€)*

**INCLOU** Pa de Coca amb Tomàquet  
**BODEGA** Vi Nuviana, Aigües Minerals I Cafès  
No inclou ni cervesa, ni refrescs

**INCLUYE** Pan de Coca con Tomate  
**BODEGA** Vino Nuviana, Aguas Minerales Y Cafés  
No incluye ni cerveza, ni refrescos

**INCLUDES** bread with tomato  
**CELLAR** Nuviana wine, mineral water and coffee  
Does not include beer or soft drinks