

PER PICAR...O NO...

Pernil Ibèric amb Llesquetes de Pa de Vidre i Tomàquet de "Penjar"	21,00 €
Daus de Foie amb Confitura de Figes a l'Armagnac	15,00 €
Mozzarella Fresca Farcida de Bolets i Tòfona amb Llàgrimes de Tomàquet	11,50 €
Assortiment de Croquetes de la Casa (Ibèriques, Bacallà i Bolets)	10,50 €
Les Patates Braves com ens agraden a nosaltres	7,00 €
Tàrtar de Tonyina Vermella Marinat a Soja i Mel amb Daus de Mango	17,50 €
Pop Cruixent amb textures de Patata i Pebre Vermell de la Vera	18,00 €
Gambes a la Planxa en Crosta de Sal de Taronja a l'Estil Mallorquí	16,00 €
Vieires Brasejades amb Confitura de Violeta i Sal Especiada	18,00 €

ENTRANTS I AMANIDES

Amanida de L'Horta amb Ventresca de Tonyina	12,50 €
Amanida de Formatge de Cabra amb Fruits Secs	12,50 €
Amanida de Salmó amb Maionesa de Fruites Tropicals	16,00 €
Crema de Ceps amb Ou Trufat	12,00 €
Graellada de Verdures amb Romesco i Oli d'Alfàbrega	10,50 €
	11,50 €



ARROSSOS I PASTES

Caneló de Carn	12,00 €
Paella Marinera (* Mínim 2 persones)	19,00 €
Arròs Negre (* Mínim 2 persones)	19,00 €
Arròs Caldós de Llamàntol (* Mínim 2 persones)	23,00 €

CARNS I PEIXOS

Costelletes de Xai amb Patata "Caliu" i Verduretes	19,50 €
Filet de Porc Ibèric Brasejat amb Ceba Caramelitzada	17,00 €
Ròti de Magret d'Ànec amb Fruites Vermells i Patxaran	18,50 €
Filet de Vedella amb Foie i Porto	22,00 €
Entrecot vedella a la Planxa amb Verduretes	21,00 €
Bacallà Confitat amb Cremós de Safrà i Juliana de Monjetes Verdes	18,00 €
Tonyina Vermella amb Espinacs, Soja i Gingebre	17,50 €
Turbot a la Planxa amb Verdures de Temporada	21,00 €
Rap amb Carbassó i Cruixent de Ibèrics	19,50 €
Salmó a la Planxa amb saltejat de verdures	18,50 €

POSTRES

Sorbet de Llimona al Cava amb Ratlladura de Lima	5,50 €
Assortiment de Gelats	5,50 €
Amanida de Fruites amb Sorbet de Mandarina	4,50 €
Pastís de Formatge amb Gelat de Gerds	5,50 €
Tiramisú amb Gelat de Cafè	5,50 €
Coulant de Xocolata amb Crema de logurt i Gelat de Llet Merengada	6,50 €

PARA PICAR...O NO...

- Jamón Ibérico con Lascas de Pan de Cristal y Tomate de "Colgar" 21,00 €
- Dados de Foie con Confitura de Higos al Armagnac 15,00 €
- Mozzarella Fresca Rellena de Setas y Trufa con Lágrimas de Tomate 11,50 €
- Surtido de Croquetas de la Casa (Ibéricas, Bacalao y Setas) 10,50 €
- Las Patatas Bravas como nos gustan a Nosotros 7,00 €
- Tartar de Atún Rojo Marinado en Soja y Miel con Dados de Mango 17,50 €
- Pulpo Crujiente con Texturas de Patata y Pimentón de la Vera 18,00 €
- Gambas a la Plancha en Costra de Sal de Naranja al Estilo Mallorquín 16,00 €
- Vieiras Braseadas con Confitura de Violeta y Sal Especiada 18,00 €



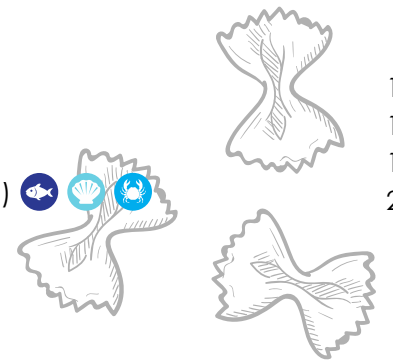
ENTRANTES Y ENSALADAS

- Ensalada de La Huerta con Ventresca de Atún 12,50 €
- Ensalada de Queso de Cabra con Frutos Secos 12,50 €
- Ensalada de Salmón con Mayonesa de Frutas Tropicales 16,00 €
- Crema de Ceps con Huevo Trufado 12,00 €
- Parrillada de Verduras con Romesco y Aceite de Albahaca 11,50 €



ARROCES Y PASTA

- Canelón de Carne 12,00 €
- Paella Marinera (* Minimo 2 personas) 19,00 €
- Arroz Negro (* Minimo 2 personas) 19,00 €
- Arroz Caldoso de Bogavante (* Minimo 2 personas) 23,00 €

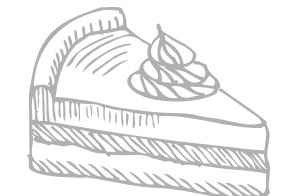


CARNES Y PESCADOS

- Chuletilas de Cordero con Patata "Caliu" y Verduritas 19,50 €
- Solomillo de Cerdo Ibérico Braseado con Cebolla Caramelizada 17,00 €
- Rôti de Magret de pato con Frutos Rojos y Pacharán 18,50 €
- Solomillo de Ternera con Foie y Oporto 22,00 €
- Entrecote de Ternera a la Plancha con Verduritas 21,00 €
- Bacalao Confitado con Cremoso de Azafrán y Juliana de Peronas Verdes 18,00 €
- Atún Rojo con Espinacas, Soja y Jengibre 17,50 €
- Rodaballo a la Plancha con Verduras de Temporada 21,00 €
- Rape con Calabacín y Crujiente de Ibéricos 19,50 €
- Salmón a la Plancha con salteado de verduras 18,50 €

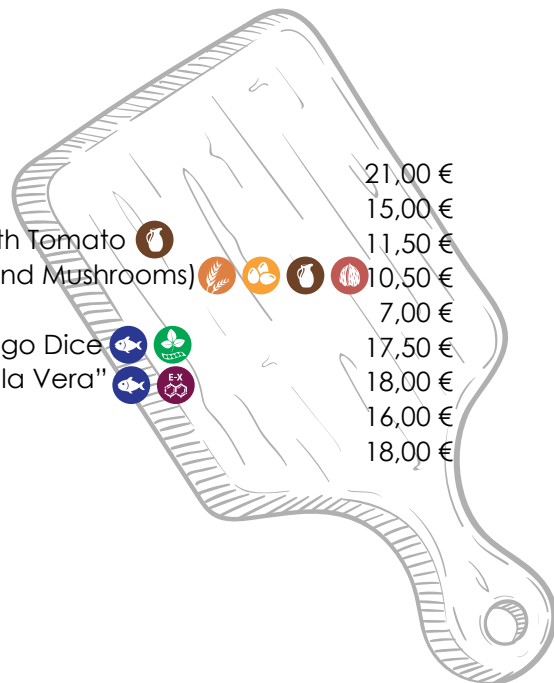
POSTRES

- Sorbete de Limón al Cava con Ralladura de Lima 5,50 €
- Surtido de Helados 5,50 €
- Ensalada de Frutas con Sorbete de mandarina 4,50 €
- Tarta de Queso con Helado de Frambuesa 5,50 €
- Tiramisú con Helado de Café 5,50 €
- Coulant de Chocolate con Crema de Yogurt y Helado de Leche Merengada 6,50 €



TO SNACK...OR NOT...

- Iberian Ham with Bread & Tomato  21,00 €
- Foie Dice with Fig Jam with Armagnac  15,00 €
- Fresh Mozzarella Stuffed with Mushrooms and Truffle with Tomato  11,50 €
- Assortment of Croquettes of the House (Iberian, Cod and Mushrooms)    10,50 €
- " The Patatas Bravas" as We Like Us   7,00 €
- Red Tuna Tartar Marinated in Soy and Honey with Mango Dice    17,50 €
- Octopus with Textures of Potato and Paprika from "de la Vera"   18,00 €
- Grilled Prawns in Orange Salt in Mallorcan Style  16,00 €
- Scallops with Violet Jam and Spiced Salt    18,00 €



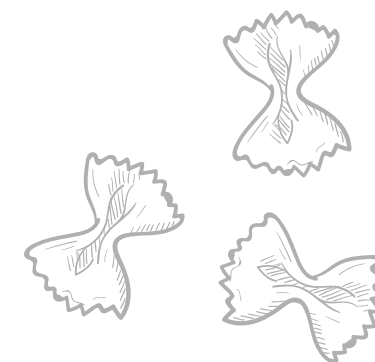
STARTERS AND SALADS

- Garden Salad with Tuna Belly  12,50 €
- Goat Cheese Salad with Dried Fruits   12,50 €
- Salmon Salad with Tropical Fruits Mayonnaise      16,00 €
- Cream of Mushrooms with Truffled Egg   12,00 €
- Parsley of Vegetables with Romesco and Basil Oil  11,50 €



RICE AND PASTA

- Meat Cannelloni    12,00 €
- Seafood Paella (* Minimun 2 persons)    19,00 €
- Black Rice (* Minimun 2 persons)    19,00 €
- Lobster Rice (* Minimun 2 persons)    23,00 €

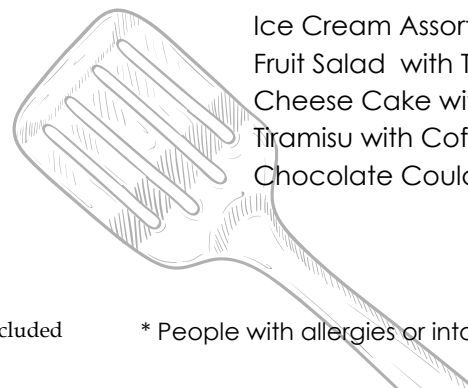
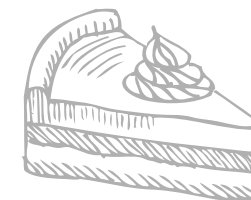


MAIN COURSES

- Lamb Chops with Potato "Caliu" and Vegetables 19,50 €
- Iberian Pork Sirloin Braised with Caramelized Onion 17,00 €
- Rôti of Magret of Duck with Red Fruits and Pacharán 18,50 €
- Veal Fillet with Foie and Porto  22,00 €
- Grilled Entrecote of Veal with VegetableS 21,00 €
- Cod Confit with Creamy Saffron and Juliana by Peronas Verdes    18,00 €
- Red Tuna with Spinach, Soy and Ginger      17,50 €
- Grilled Turbot with Season Vegetables     21,00 €
- Monkish with Zucchini and Crunchy Iberian     19,50 €
- Grilled Salmon with Vegetables      18,50 €

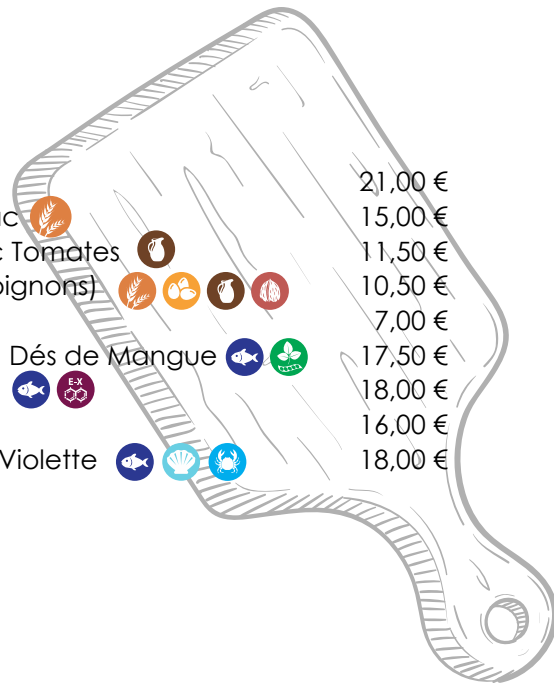
DESSERTS

- Lemon Sorbet with Cava 5,50 €
- Ice Cream Assortment 5,50 €
- Fruit Salad with Tangerine Sorbet 4,50 €
- Cheese Cake with Raspberry Ice Cream    5,50 €
- Tiramisu with Coffee Ice Cream    5,50 €
- Chocolate Coulant with Yogurt Cream and Meringue Milk Ice Cream    6,50 €



TAPAS...OU NON...

Jambon Ibérique avec Pain et Tomate		21,00 €
Dés de Foie avec de la Confiture de Figue à l'Armagnac		15,00 €
Mozzarella Farcies de Champignons Frais et Truffe avec Tomates		11,50 €
Assortiment de Croquettes (Ibériques, Morue et Champignons)	   	10,50 €
"Patatas Bravas" que nous aimons		7,00 €
Tartare de Thon Rouge Mariné au Soja et au Miel avec Dés de Mangue	 	17,50 €
Poulpe avec Pommes de Terre et Paprika "de la Vera"	 	18,00 €
Crevettes Grillées avec croûte de sel d'orange		16,00 €
Coquilles Saint-Jacques Braisées avec du Confiture de Violette	  	18,00 €









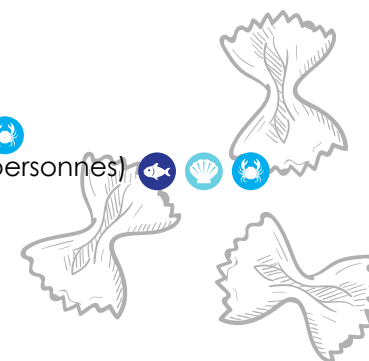
ENTRÉES ET SALADES

Salade du Jardin au Thon		12,50 €
Salade au Fromage de Chèvre et Noix	 	12,50 €
Salade de Saumon avec Mayonnaise de Fruits Tropicaux	    	16,00 €
Velouté de Ceps avec Oeuf Truffé	 	12,00 €
Légumes Grillés avec sauce Romescoet Huile de Basilic		11,50 €



























RIZ ET PÂTES

Cannelloni de Viande	  	12,00 €
Paella Marinière (* Minimum 2 personnes)	  	19,00 €
Riz Noir (avec de l'encre de seiche) (* Minimum 2 personnes)	  	19,00 €
Riz au Homard (* Minimum 2 personnes)	  	23,00 €



VIANDE ET POISSON

Côtelettes d'Agneau avec Pomme de Terre rôtie et Légumes		19,50 €
Filet de Porc Ibérique avec Oignons Caramélisés		17,00 €
Rôti de Magret de Canard aux Fruits Rouges et Pacharán(liqueur)		18,50 €
Filet de Veau au Foie et vin de Porto		22,00 €
Entrecôte de Veau Grillé avec Légumes		21,00 €
Morue confite avec crème de safran et haricots verts en julienne.	  	18,00 €
Thon Rouge aux Épinards, Soja et Gingembre	    	17,50 €
Turbot Grillé avec Légumes de Saison	    	21,00 €
Lotte aux Courgettes et Croustillant de charcuterie ibérique	    	19,50 €
Saumon Grillé avec Légumes	    	18,50 €

DESSERTS

Sorbet de Citron aux Cava avec zeste de lime		5,50 €
Assortiment de Crèmes Glacées		5,50 €
Salade de Fruits avec Sorbet de Mandarine		4,50 €
Gâteau au Fromage et Glace à la Framboise	  	5,50 €
Tiramisu à la Glace saveur café	  	5,50 €
Coulant au Chocolat et Crème de Yogourt avec Glace au Lait Meringué	  	6,50 €

