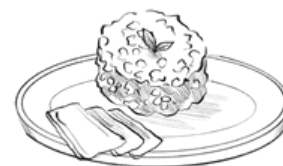






APERITIVO

- 13€** Volta parmigiana, crema d'albergínia, maionesa de tomàquet confitat, pesto V
- 4.5€** Milfulles, pebrots marinats, sardines fumades, mantega de julivert
- 5€** Pa Vilamala
- 4.5€** Focaccia Casera
- 3.5€** Olives andaluses variades
- 16€** Taula de formatges i embotits curats




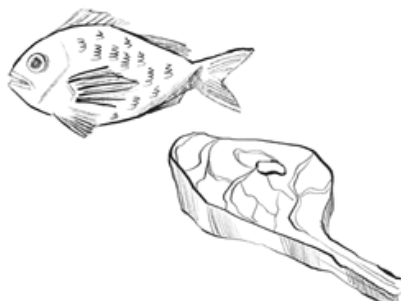
ANTIPASTI

-  Tartar de tonyina, salsa de tonyina, moll de l'os, rabanet, tàperes GF **15€**
- Vedella Black Angus, mizuna, formatge Comté i salsa gibriche GF **14€**
-  Amanida de tomàquet, taronja i avellana amb ricotta salada i vinagreta de mel i mostassa V/GF **13€**
- Amanida mediterrània amb pop, ous de codonyat, tomàquets secs al sol, olives V/GF **15€**





PASTA

- 23€** Tagliolini "alle vongole", focaccia 
- 21€** Ravioli de temporada amb mantega, sàlvia i demi-glace
- 22€** Risotto "alla norma"



SECONDI

- Peix fresc a la graella GF **PREU SEGONS MERCAT**
-  Chuleta de Black Angus, patatas nuevas, pimientos de Padrón, salsa chemicurri GF **11€/100G (MIN 500G)**
-  Ploma ibèrica, albergínia fumada, iogurt de menta, magrana GF **27€**
- Espàrrecs a la brasa, rovell d'ou, focaccia i guanciale **20€**

CONTORNI

- 5.5€** Patates Noves V/VG/GF
- 6€** Bimi KM0 V/VG/GF
- 5.5€** Pastanagues KM0 V/VG/GF
- 6€** Bleda suïssa KM0 V/VG/GF

 I preferiti dello chef