



PER PICAR

	<i>Para Llevar</i>	<i>Para Comer Aquí</i>
Jamón ibérico cortado a mano	11.50€	17.50€
Pan cristal tostado con tomate		3.00€
Brandada de Bacalao	10.50€	16.00€
Pâté de Cuntre	12.50€	16.00€
Tabla de ibéricos		17.50€
Carpaccio de ternera con parmesano		14.00€
Carpaccio de bacalao		16.00€
Ensaladilla Rusa del Chef Jeroni Castell	12.50€	14.00€

TABLAS DE QUESOS "XERIGOTS"

TABLA APERITIVO Puigpedrós, Comte 7m e Ibérico viejo reserva	8.00€	12.00€
TABLA TARDEO Cerenati , Maó curado y Marantona curado	8.00€	12.00€
TABLA TRADICIONAL Flor de nieve, Timbal de cabra, Garrotxa, Serrat i Azul del abuelo Ton	12.00€	16.00€
TABLA CATALANS Briqueta de cabra, Roques Blanques, Gris de motaña y Serrat semi	12.00€	16.00€
TABLA DE SPÉCIALITÉ Brie Meaux, Camembert Normandie, Comte 18m, Ossau Iraty and Roquefort.	12.00€	16.00€
TABLA FRANCESES Brie cremier, Munster afinat, Morbier, Comte 7m i Tmme de Savoia	12.00€	16.00€
TAULA PIRINEO Puigpedrós, Madurado de vaca, Idiazabal ahumado DOP y azul ceretà	12.00€	16.00€
TABLA ITALIANOS Taleggio, Salvacremasco, Ricotta de oveja ahumado, Parmesano 24m y Gorgonzola cremoso	12.00€	16.00€

Para Llevar *Para Comer Aquí*

TABLA INTERNACIONALES

Taleggio, Reblochon, Gouda Viejo, Curado de oveja DOI Azul Valdeon

12.50€

16.00€

TABLA CLASICOS

Brie cremier, Mao semi, Madurado de oveja Ossau Iraty y Gorgonzola cremoso

12.50€

16.00€

TABLA STRONG

Brie de Meaux, Munster afinado, Shropshire, Cabrales y Afuega'l pitu roxu

12.50€

16.00€

TABLA POSTRES

Cantal, Olost con ratafia y La Peral

9.50€

12.00€

TABLA ESPECIALIDADES DE ESPAÑA

Afuega'l pitu blanco, Garrotxa, Payoyo, Marantona curado y Picon Bejes Travieso

12.50€

16.00€

PLATO FUERTE

Anchoas de la Escala Doble 0 (Precio unidad)

2.50€/u

Tartar de Salmón

16.00€

Tartar de Sardina

12.50€

16.00€

Tartar de Alcachofas

16.00€

Alcachofas confitadas con anchoas

17.50€

Costilla de cerdo duro

12.50€

16.00€

Pulпитos amb ajo y perejil

12.50€

17.50€

Calamares con butifarra y cebolla

12.50€

17.50€

Pulпитos con cebolla

12.50€

17.50€

Sepia en su tinta

12.50€

17.50€

Carilleras a baja temperatura

12.50€

17.50€

Canelones de pollo de corral con foie y bechamel de voletus del Chef Jeroni Castell

17.50€

22.00€

Croquetas de Jamón Ibérico

10.50€

Croquetas de Foie

10.50€

Croquetas de Pollo al Curry

10.50€

Croquetas de Langostino

10.50€

Croquetas de Sobrassada

10.50€

VERMUTH

Berberechos gallegos

12.00€

Mejillón en escabeche

6.50€

Aceituna picantona

3.75€

POSTRE

Pastel de queso

5.50€

Surtido de pastas de Roser
(por persona)

5.50€

Coulant con nata

5.00€