

The background of the image is a detailed botanical illustration. It features several thin, brown bamboo-like branches with clusters of small, green, lanceolate leaves. Four small hummingbirds are depicted in flight, their bodies primarily red with green heads and wings. They are positioned at various points: one in the upper right, one on the left side, one in the lower left, and one in the lower right. The overall style is delicate and artistic, typical of early 20th-century decorative arts.

La nostra carta

Nuestra carta

ENTRANTS ENTRANTES

Escudella catalana	9,00
"Escudella" catalana	
Macarrons a la bolonyesa	9,50
Macarrones a la boloñesa	
Canelons de carn casolans	11,00
Canelones de carne caseros	
Tallarines a l'arrabbiata	10,50
Tallarines a la arrabbiata	
Tallarines a la bolonyesa	10,50
Tallarines a la boloñesa	
Caragols a la llauna	16,00
Caracoles a la llauna	
Torrada d'escalivada amb anxoves	13,00
Tostada de escalibada con anchoas	
Fusta d'embotits ibèrics	15,00
Tabla de embutidos ibéricos	
Fusta de pernil ibèric amb pa de vidre	17,00
Tabla de jamón ibérico con pan de cristal	
Esqueixada de bacalà amb olivada	15,50
"Esqueixada" de bacalao con olivada	
Foie micuit amb torradetes i melmelada	18,50
Foie micuit con tostadas y mermelada	
Amanida de ventresca de tonyina	12,00
Ensalada de ventresca de atún	
Amanida de pernil d'ànec de maceració pròpia	14,00
Ensalada de jamón de pato de maceración propia	
Amanida de foie i poma caramel·litzada	15,00
Ensalada de foie y manzana caramelizada	
Amanida de formatge de cabra i fruits secs	12,50
Ensalada de queso de cabra y frutos secos	
Amanida Valldans amb embotits ibèrics	13,00
Ensalada Valldans con embutidos ibéricos	
Amanida verda completa	9,00
Ensalada verde completa	
Croquetes casolanes - 6 unitats	12,00
Croquetas casolanas - 6 unidades	
Anxoves del Cantàbric amb torradetes	14,00
Anchoas del Cantábrico con tostadas	

CARNS CARNES

1/2 conill a la brasa amb allioli	16,00
1/2 conejo a la brasa con alioli	
Costelles de xai a la brasa	21,50
Costillas de cordero a la brasa	
"Chuletón" de vedella	25,50
Chuletón de ternera	
Entrecot (Black Angus Nebraska)	26,00
Entrecot (Black Angus Nebraska)	
Filet de vedella	24,00
Solomillo de ternera	
Secret de porc ibèric	16,00
Secreto de cerdo ibérico	
Peus de porc	14,00
Manitas de cerdo	
Espatlla de xai al forn	25,00
Paletilla de cordero al horno	
Magret d'ànec amb reducció de taronja	16,00
Magret de pato con reducción de naranja	
Botifarra amb mongetes o patates	12,00
Butifarra con con judías o patatas	
1/2 pollastre a la brasa	16,00
1/2 pollo a la brasa	
Melós de vedella amb bolets	18,00
Meloso de ternera con setas	
Costella de porc a la barbacoa	18,00
Costilla de cerdo a la barbacoa	

PEIXOS PESCADOS

Bacallà amb samfaina i ou dur	16,50
Bacalao con samfaina y huevo duro	
Sípia i gambes a la planxa	18,50
Sepia y gambas a la plancha	
Gambes a la planxa flamejades	15,00
Gambas a la plancha flambeadas	
Escamarlans amb alls tendres	18,50
Cigalas con ajos tiernos	
Calamarsets a la planxa	18,00
Calamarcitos a la plancha	

Nota: Totes les carns van amb guarnició.

Es poden fer amb salsa de ceps, rocafort o pebre verd

1,50

Nota: Todas las carnes van con guarnición

1,50

Se pueden hacer con salsa de setas, roquefort o pimienta verde