

APERITIUS

Gilda amb seitó (2 u.)	6.5
Anxoves del Cantàbric (3 u.)	8.5
Olives marinades	3.5
Berberetxos amb salsa	10
Bossa de patates xips	4
Ametlles torrades	3.5

TAPES

Croquetes de pernil ibèric i pollastre (3 u.)	8
Patates braves	8
Carxofes fregides	9
Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi	14
Guacamole amb nachos i pico de gallo	11
Amanida russa amb ventresca de tonyina i pebrots dolços	9
Hummus d'albergínia, anacards i pa fregit	10
Formatge “Molí de Ger” calent, tomàquets al forn i focaccia amb romaní	16
Gambes a l'allada	15
Aletes de pollastre	9
Pernil ibèric de gla amb pa amb tomàquet (60 g)	15
Pa amb tomàquet	3,5

HAMBURGUESES I ENTREPANS

Smash burger amb patates fregides	12
Flauta de xistorra, pebrot fregit, maionesa picant i patates palla	14
Hamburguesa de salmó salvatge, alvocat i maionesa de wasabi, amb patates de moniato	17
Entrepà trufat amb formatge brie i espàrrecs	9

VERDS I LLEUGERS

Gaspatxo	9
Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb poma i nous	12
Amanida Cèsar	13
Amanida de tomàquet, alvocat i olives Kalamata	13
Espàrrecs en tempura amb salsa romesco	11

PASTAS I ARRÒS

Raviolis de ricotta amb pesto de festuc	16
Tagliolini amb ragú de vedella	17
Macarrons a la bolonyesa gratinats	16
Arròs de muntanya (bolets de temporada, botifarra i espàrrecs)	21

*Preu per persona/Minim dues racions

PRINCIPALS

Torrada de roast beef amb salsa de xampinyons	16
Costelles de porc rostides, guacamole i tortitas de blat de moro	17
Steak tàrtar amb patates fregides	17
Curri vermell de llagostins amb arròs jasmine	16
Salmó rostit amb miso, api i cogombre encurtit	16

POSTRES

Tiramisú	8
Flam de café	6
Xurros amb xocolata	7.5
Pastís de formatge amb festucs	7.5
Pastís de xocolata	7
Pastís fi de poma amb gelat de vainilla	8
Gelats artesans:	6
<i>Festuc / avellana / vainilla / llimona / xocolata / café</i>	