



CARTA DE VERANO

— POR ALBERT RAURICH —

TAPAS Y ENTRANTES

El escabeche caliente de aceitunas y uva - 6,90€

Gnocchis con trufa de verano y mató - 19,90€

Gazpacho con langostinos - 16,90€

Caballa ahumada con ajo blanco - 21,00€

Coca de berenjena y queso fresco a la menta - 13,50€

Calamares a la romana de verdad - 13,90€

Vitello tonnato del "Dos Pebrots" - 18,50€

Servicio de pan con aceite de oliva Virgen Extra - 4,50€

EL HUERTO, EL CAMPO, EL BOSQUE Y LOS HUEVOS

Esqueixada verde con tirabeques (toque picante) - 13,90€

Ensalada de naranja e hinojo fresco - 9,50€

La tortilla abierta de sobrasada - 12,50€

La tortilla abierta de gambas al ajillo - 14,50€

La tortilla abierta de jamón ibérico cocido - 12,50€

Garbanzos con bacalao - 23,00€





CARTA DE VERANO

POR ALBERT RAURICH

EL MAR

Guiso de escorpora con puré de patatas en su jugo - 26,00€

Pescado salvaje con salsa de aceite ligado - 10,00€ / 100gr.

Lomo de merluza en salsa verde del Sent Soví- 22,50€

Filetes de sardina con envolturas de remolacha y pistacho - 16,50€

LA TIERRA

Pollo de corral a la catalana con vieiras - 18,50€

Fricandó de ternera - 18,90€

Pluma ibérica marinada en pimentón y romero - 25,50€

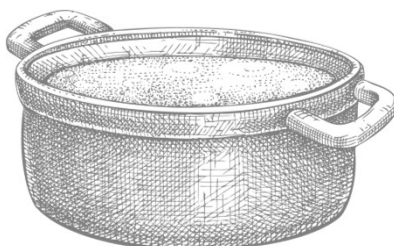
Carne al gusto (250 Gr) con salsa mediterránea - 21,00€

Y PARA ACOMPAÑAR

Patatas fritas - 6,50€

Arroz Pilaf - 6,50€

Verduras - 6,50€



×

×



CARTA DE VERANO

— POR ALBERT RAURICH —

LOS POSTRES

Sopita de frutos rojos con helado de leche ahumada - 7,50€

Espuma de crema catalana - 7,50€

La tarta de la casa - 7,50€

Coulant de algarroba, el chocolate de los pobres (10') - 9,50€

Mosaico de fruta fresca - 8,00€

