

## Per començar i compartir / Para empezar y compartir

<b>Pernil d'aglà 100% ibèric</b> <i>Jamón de bellota 100% ibérico</i>	24,00
<b>Carpaccio de pop de roca</b> <i>Carpaccio de pulpo de roca</i>	16,00
<b>Encenalls de foie-gras Mi cuit amb compota de figues i caramel de P X</b> <i>Virutas de foie-gras Mi cuit con compota de higos y caramelo de P X</i>	18,00
<b>Anxoves de Santoña "primavera" 4 peces amb pa amb tomàquet</b> <i>Anchoas de Santoña "primavera" 4 piezas con pan con tomate</i>	14,00
<b>Pebrots de Lodosa escalivats amb ventresca de bonítol 4 peces</b> <i>Pimientos de Lodosa asados con ventresca de bonito 4 piezas</i>	12,00
<b>Tàrtar de salmó salvatge</b> <i>Tartar de salmón salvaje</i>	14,00

## Els Clàssics / Los Clásicos

<b>Ous trencats amb patates, escalopa de foie-gras i tòfona (temporada)</b> <i>Huevos rotos con patatas, escalopa de foie-gras y trufa (temporada)</i>	14,00
<b>Steak tàrtar de bou, fet a la manera tradicional</b> <i>Steak tartár de buey hecho a la manera tradicional</i>	23,60
<b>Canelons de carn casolans amb formatge parmesà i tòfona (temporada)</b> <i>Canelones de carne caseros con queso parmesano y trufa (temporada)</i>	12,00
<b>Arròs cremós del delta amb gamba vermella</b> <i>Arroz cremoso del delta con gamba roja</i>	16,00
<b>Remenat de botifarra amb espàrrecs verds i favetes tendres</b> <i>Revuelto de morcilla con espárragos verdes y habitas tiernas</i>	12,00

És molt important que ens faci saber si té cap al·lèrgia o intolerància  
*Es muy importante que nos comuniqué si tiene alguna alergia o intolerancia*

iva incluído

## Entrades / Entradas

Amanida amb formatge la Peral (ovella) fruits secs i vinagre de mel <i>Ensalada con queso la Peral (oveja) frutos secos y vinagre de miel</i>	10,00
Saltejat de favetes amb bolets, alls tendres i foie-gras <i>Salteado de habitas con boletus, ajos tiernos y foie-gras</i>	14,60
Ventresca de bonítol amb amanida de tomàquet ceba tendre i piparres <i>Ventresca de bonito con ensalada de tomate cebolla fresca y piparras</i>	16,00
Pasta fresca tagliatelle saltat amb verdures <i>Pasta fresca tagliatelle salteada con verduras</i>	10,70
Foie-gras fresc brasejat amb espàrrecs vers, compota de figues i caramel de P X <i>Foie-gras fresco braseado con esparragos verdes compota, de higos y caramelo de P X</i>	12,00

## Per acabar / Para acabar

Tros de Bacallà de salat fet a 70 graus amb crema de pebrots <i>Tajada de bacalao desalado hecho a 70 grados</i>	19,80
Presa ibèrica d'aglà rostida amb el seu propi suc <i>Presa ibérica de bellota asada en su propio jugo</i>	16,00
Filet de vaca "48 mesos" a la planxa <i>Solomillo de vaca "48 meses" a la plancha</i>	22,50
Potxas amb cloïses <i>Potxas con almejas</i>	14,50
Llom alt black Angus de Nebraska 300 g. <i>Lomo alto black Angus de Nebraska 300 gr.</i>	32,00

## Peixos / Pescados

Consulteu la pissarra de suggeriments  
*Consultar la pizarra de sugerencias*

Ració de pa 1,20 €  
*Ración de pan 1,20 €*

iva incluído

## Pour commencer et à partager / *To start and to share*

Jambon pur de gland ibérique 100 % <i>100% Iberian acorn (bellota) ham</i>	24,00
Carpaccio de poulpe de roche <i>Rock octopus Carpaccio</i>	16,00
Copeaux de foie gras Mi-cuit à la compote de figes et caramel de P X <i>Shavings of Foie-gras Mi-cuit with fig compote and P X caramel</i>	18,00
Anchois de Santoña "printemps" 4 unités et pain à la tomate <i>Santoña "spring" anchovies (4) with bread and tomato</i>	14,00
Poivrons de Lodosa grillés et ventrèche de thon 4 unités <i>Baked Lodosa peppers with fillet of tuna, 4 pieces</i>	12,00
Tartare de saumon sauvage <i>Wild salmon tartare</i>	14,00

## Les Classiques / *The Classics*

Œufs sur le plat crevés et frites, escalope de foie gras et truffe (saison) <i>Fried eggs with chips, foie-gras and black truffle (season)</i>	14,00
Steak tartare de bœuf fait à la manière traditionnelle <i>Steak Tartar prepared in the traditional way</i>	23,60
Cannelloni à la viande maison au fromage parmesan et à la truffe (saison) <i>Homemade beef Cannelloni with parmesan cheese and truffle (season)</i>	12,00
Riz crémeux du Delta aux crevettes rouges <i>Creamy rice from the Delta with red prawns</i>	16,00
Œufs brouillés au boudin, asperges vertes et petites fèves tendres <i>Scrambled black pudding with green asparagus and tender broad beans</i>	12,00

**Il est très important de nous avertir pour tout cas d'allergie ou d'intolérance**  
*It is very important to you tell us if you have any allergies or intolerances*

## Entrées / Starters

Salade au fromage la Peral (brebis), fruits secs et vinaigre de miel <i>La Peral cheese (sheep's) salad, nuts and honey vinegar</i>	10,00
Petites fèves sautées aux bolets, ail tendre et foie gras <i>Sautéed baby broad beans with wild mushrooms, garlic shoots and foie-gras</i>	14,60
Ventrêche de thon et salade de tomate, oignon frais et piment vert <i>Fillet of tuna with tomato, onion and chilli pepper</i>	16,00
Pâtes fraîches tagliatelle sautées aux légumes <i>Fresh tagliatelle pasta sautéed with vegetables</i>	10,70
Foie gras frais braisé aux asperges vertes, compote de figues et Caramel de P X <i>Fresh foie-gras roasted with green asparagus, fig compote and PX caramel</i>	12,00

## Pour finir / To Finish with

Tranche de morue dessalée cuite à 70 degrés avec son pil-pil <i>Desalted loin of cod prepared at 70 degrees with pil-pil</i>	19,80
Grillade de porc ibérique de gland cuite dans son propre jus <i>Roast Iberian acorn (bellota) pork fillet in its own sauce</i>	16,00
Filet de vache 48 « mois » à la plancha <i>Grilled beef (48 months) sirloin</i>	22,50
Potxas aux palourdes <i>"Potxas" with clams</i>	14,50
Faux filet « Black Angus » Nebraska 300 g <i>300 gr. Nebraska black Angus entrecote</i>	32,00

## Poissons / Fish

Voir le tableau des suggestions  
*See board for suggestions*

Pain rustique 1,20 €  
*Rustic bread 1,20 €*

VAT Inc. /TTC