

## CUERA

**Arròs brouós de pop**    ..... 16,00€

Arròs bombeta amb pop rostit i fons de sèpia.


**Canelons de verdures de primavera**    ..... 10,50€

Canelons de verdures amb salsa d'espínacs.



**Amanideta de confits**    ..... 8,50€

Amanida de llegums amb ratlla seca, fonoll, confitats i ou dur.

## FREGITS

**Braves**   ..... 4,00€ / 8,00€

Patató, allioli lleuger i tap de cortí picant.

**Seitó**   ..... 8,00€

Seitó amb pell de llimona i pols de julivert.

**Croquetes del Jardín**   ..... 1,80€ U.

Elaborades amb carn aguiada de vedella, au i quatre espècies.


**Croquetes de musclo**     ..... 1,80€ u.

Recepta tradicional de musclo tigre.

## COQUES

**Porcella**   ..... 13,00€

El nostre garrí amb ceba adobada, enciam i emulsió de tàperes.

**Ceba**   ..... 9,50€

Ceba confitada amb pebre, mozzarella de vaca mallorquina i romaní.

**Espinacs de Na Joana**   ..... 8,50€

Espinacs i bledes, julivert, porro, tap de cortí, tomàtiga, all i sardina fumada.



## ENTREPANS

**Camaiot · Pa hebreu**   ..... 7,50€

Fines làmines de camaiot, fonoll marí, enciam i maionesa picant.

**Estopeta · Pa hebreu**   ..... 7,50€

Aregades amb salsa de tomàtiga de ramallet a la graella i ceba tendra.

**Xivito · Pasta fullada**   (Opció sense gluten, 15 min) . . . 9,50€

Filet de vedella, cansalada fumada, pernil cuit, formatge maonès, enciam, tomàquet i maionesa de rovell d'ou fumat.

**Bratwurst · Brioi**   ..... 8,00€

Recepta original de fa més de 200 anys. Bratwurst de porc negre al vapor, xucrut de llombarda, allioli, salsa de ceba a l'herba Sant Joan.


**Salsitxa de Frankfurt · Brioi**   ..... 8,00€

Recepta original de fa més de 200 anys. Salsitxa de porc negre a la graella amb quètxup casolà, mostassa, ceba tendra fregida i fonoll marí.

## VERDURES AL KAMADO

**Cogollos**  ..... 7,00€

Rostits amb emulsió de mostassa i menta.

**Coliflor**  ..... 7,00€

Rostida amb salsa de xiles i cardamom.

## OUS FREGITS DE GRANJA

**Ous de la padrina**  ..... 8,00€

Ous trencats amb patates fregides.

**Sobrassada**  ..... 9,50€

Ous trencats amb patates fregides i sobrassada feta a casa.

## LEGUMS EN PAELLA

**Lenties**   ..... 18,00€

Lenties amb manetes i cargols.

**Cigrons**  ..... 19,00€

Cigrons amb tripa de bacallà, espínacs i comí.



**Fesols**   ..... 15,00€

Mongetes blanques, amb sípia aguiada i calamarsins.

## CLÀSSICS DEL JARDÍN

**Calamar de potera**   ..... 17,00€

Calamar a la planxa amb all i oli de julivert.

**Steak tartare**    ..... 10,00 / 19,00€

Filet de vedella tallat a ganivet amb la recepta tradicional.

**Filet**   ..... 19,00€

Filet de vedella a la mostassa dolça (250gr).

**Porcella**  ..... 20,00€

Porcella de porc negre rostida (300gr).

**Jarret**  ..... 19,00€

Jarret de me a baixa temperatura (300gr).

## GUARNICIONS

**Patates fregides** ..... 3,50€

**Lletuga amb ceba**  ..... 3,50€

**Verdures saltejades** ..... 4,00€




## PA

**Sègol**  ..... 1,50 € pp




**Sense gluten (15min)** ..... 1,50 € pp

## POSTRES


**Flam de vainilla amb chantilly de pi**   ..... 5,00€

**Tarta de tres formatges amb confitura**    ..... 6,00€


**Tiramisú d'ensaïmada**   ..... 6,50€


**Mousse i altres textures de xocolata**    ..... 6,00€


**Maduixes amb nata**    ..... 6,00€


 Gluten


 Peix


 Sèsam


 Lactis


 Mol·luscs

 Cacauets

 Ous

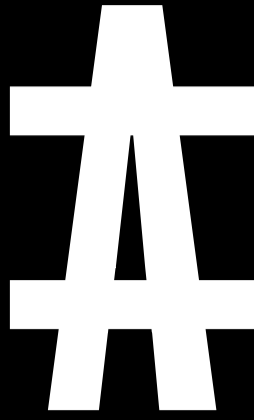
 Crustacis

 Mostassa

 Sulfits

 Fruits secs

 Picant



## ESCUMOSOS

### **D.O. CAVA**

Aire de l'Origan Brut Nature Reserva	4€ / 23€
L'O de l'Origan	36€
Mirgin Rosé Brut Nature Gran Reserva	25 €
Aire de l'Origan Rosé Brut Nature Reserva	4,50€ / 25 €

### **CHAMPAGNE**

Gaidoz-Forget Premier Cru Brut	
Cuvée 'La Réserve'	9€ / 48€
Billecart Salmon Brut Nature	95€
Jean Louis Vergnon Eloquence Blanc de Blancs	
Extra Brut	85€
Aubry Rosé	69€

## BLANCS

### **MALLORCA**

Sincronia Blanc Eco (V.T. Mallorca)	4€ / 21€
Acopinyat Blanc (V.T. Mallorca)	21€
Pinup (D.O. Binissalem)	23€
Na Blanca Vinyes de Formentor (V.T. Mallorca)	27€
Sió Blanc Roure (V.T. Mallorca)	28€
Es Mussol Malvasia (V.T. Mallorca)	39€

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Heavenly I.G.P Gascone (Frància)	4€ / 21€
Marie I.G.P OC (Francia)	25€
Tudonia Albariño (D.O. Rías Baixas)	25€
El Cholo (D.O. Ribeiro)	32€
Formigo Blanco (D.O. Ribeiro)	19€
Louro (D.O. Valdeorras)	30€
Fraga do lecer (D.O. Monterrei)	4,5€ / 22€
G22 Gorka Yzaguirre (Txacolina)	27€
Casa de Luz (D.O. Rueda)	3,5€ / 19€
Belondrade Quinta Apolonia (V.T. Castilla León)	34€
La Candelera (D.O.Ca. Rioja)	32€
A pèl Ancestral (D.O. Penedès)	30€
Abadía del Poblet (Conca de Barberá)	31€
Dido Blanc (D.O. Montsant)	31€
Idoia Blanc (D.O. Catalunya)	20€
Los Bemejos (D.O. Lanzarote)	32€

## ROSATS

Armero i Adrover Rosat (D.O. Pla i Llevant)	17€
Cuvee D'Aure (I.G.P OC Francia)	4€ / 21€
Roselito (D.O. Ribera del Duero)	21€

## NEGRES

### **MALLORCA**

Hortvs Negre (V.T. Mallorca)	5€ / 27€
Gorgollassa Can Majoral (D.O. Pla i Llevant)	26€
Can Xanet (V.T. Mallorca)	31€
Gallinas y Focas by Amadip & Celler 4kilos (V.T. Mallorca)	34€
El Pecat (V.T. Mallorca)	32€
8 Vents (V.T. Mallorca)	38€
Trispol (D.O Pla i Llevant)	31€
Costers de Tramuntana (V.T. Serra de Tramuntana-Costa Nord)	33€
Indiot de 4 kilos (V.T. Mallorca)	52€

### **NACIONAL / INTERNACIONAL**

Les Mougeottes I.G.P OC Pinot Noir (Frància)	4€ / 21€
Brezo (D.O. Bierzo)	22€
Románico (D.O. Toro)	26€
El Aprendíz (V.T. Castilla y León)	4€ / 21€
El Médico (V.T. Castilla y León)	35€
Cesar Príncipe (D.O. Cigales)	34€
Terrible Roble (D.O. Ribera del Duero)	4€ / 21€
Los Cantos (D.O. Ribera del Duero)	28€
Corimbo (D.O. Ribera del Duero)	38€
Celia Vizcarra (D.O. Ribera del Duero)	110€
Lagar de Eizaga Crianza (D.O.Ca. Rioja)	4,5€ / 23€
Andén de la estación By Muga (D.O.Ca. Rioja)	25€
La Montesa Crianza (D.O.Ca. Rioja)	31€
Roda Reserva (D.O.Ca. Rioja)	53€
Artadi San Lorenzo (D.O.Ca. Rioja)	120€
Amancio (D.O.Ca. Rioja)	140€
Pasos de San Martín by Artadi (D.O. Navarra)	32€
Curva de Gredos (V.T. Madrid)	25€
A pèl Negre (D.O. Penedès)	26€
Vi de Vila Cims de Porreres (D.O.Q. Priorat)	31€
Casa Agrícola (D.O. Alicante)	24€
El Lance Tinto (Valle de La Orotava, Tenerife)	28€

## DOLÇOS

Rover (V.T. Mallorca)	6€ / 28€
el Seque By Aartadi (D.O. Alicante)	6€ / 28€
P.X. El Maestro Sierra (D.O. Jerez)	5€ / 31€
Cream Piñero	10€ / 43€

## JEREZ

Manzanilla La Callejuela Fina	4€ / 19€
Fino Hidalgo	4€ / 18€
Fino La Panesa	7€ / 45€
Amontillado Fernando de Castilla Antique	12€ / 45€
Marqués de Rodil Palo Cortado	15€ / 68€
Oloroso 15 años El Maestro Sierra	6€ / 30€