

La Carta

Compartir / Compartir

Truita de patata i ceba <i>Tortilla de patata y cebolla</i>	10,50
Pernil ibèric de gla (espatlleta) <i>Jamón ibérico de bellota (paleta)</i>	20
Anxoves del Cantàbric <i>Anchoas del Cantábrico</i>	16
Calamars a la romana amb maionesa i romesco <i>Calamares a la romana con mayonesa y romesco</i>	15,50
Croquetes de pollastre i pernil C! <i>Croquetas de pollo y jamón</i>	2,20/u
Bunyols de bacallà C! <i>Buñuelos de bacalao</i>	2,50/u
Carxofes a l'andalusa <i>Alcachofas a la andaluza</i>	11
Llagostins amb allet <i>Langostinos al ajillo</i>	16
Cervellets de be a la romana <i>Sesitos de cordero a la romana</i>	13,50
Coca torrada amb tomàquet C! i oli d'oliva verge d'arbequina <i>Coca tostada con tomate y aceite de oliva virgen de arbequina</i>	5

Amanides i més... / Ensaladas y más...

Rossinyols saltats amb all i julivert <i>Rebozuelos salteados con ajo y perejil</i>	15,50
Calamarcets amb bolets i cansalada d'aglà <i>Calamarcitos con setas y panceta de bellota</i>	15,50
Amanida de pebrots dolços amb ventresca de bonítol i ceba tendra <i>Ensalada de pimientos dulces con ventresca de bonito y cebolla tierna</i>	13,50
Amanida provençal <i>Ensalada provenzal</i>	10,50
Amanida de llagostins i tomàquet natural C! <i>Ensalada de langostinos y tomate natural</i>	15
Canelons de la casa C! <i>Canelones de la casa</i>	14

Els Nostres Arròssos / Nuestros Arroces

Arròs de verdures i bolets <i>Arroz de verduritas y setas</i>	20
Paella de peix i marisc o arròs caldós <i>Paella de pescado y marisco o arroz caldoso</i>	25

Del Mar / Del Mar

Tàrtar de llobarro i llagostins <i>Tartar de lubina y langostinos</i>	22
Tàrtar de tonyina bluefin <i>Tartar de atún bluefin</i>	18
Llobarro o turbot salvatge al forn C! <i>Lubina o rodaballo salvaje al horno</i>	33
Llobarro o turbot salvatge a la planxa ó a l'all i bitxo <i>Lubina o rodaballo salvaje a la plancha ó al ajo y guindilla</i>	33
Lluç del nord al vapor amb verdures <i>Merluza del norte al vapor con verduritas</i>	19,50
Tronc de lluç del nord al forn amb patatetes <i>Tronco de merluza al horno con patatitas</i>	23
Bacallà a la llauna amb mongetes C! <i>Bacalao a la "llauna" con judías blancas</i>	22
Llenguado a la planxa <i>Lenguado a la plancha</i>	26
Llenguado a la catalana o a la meunière <i>Lenguado a la catalana o a la meunière</i>	28,50

Les Carnis / Las Carnes

Costelletes de cabrit a la milanesa o graella C! <i>Costillitas de cabrito a la milanesa o parrilla</i>	18,50
Steak tartar de filet de vedella gallega <i>Steak tartar de filete de ternera gallega</i>	22
Filet de vedella gallega a la graella <i>Filete de ternera gallega a la parrilla</i>	22
Filet de vedella gallega al vi amb foie fresc <i>Filete de ternera gallega al vino con foie fresco</i>	26
Entrecôte de vedella gallega a la graella <i>Entrecôte de ternera gallega a la parrilla</i>	19
Entrecôte de vedella gallega al pebre verd o al roquefort <i>Entrecôte de ternera gallega a la pimienta verde o al roquefort</i>	20,50
Botifarra del Bages a la graella C! amb seques i escalivada <i>Butifarra del Bages a la parrilla con judías y escalibada</i>	12,50

Reservats per a grups / Reservados para grupos
celebracions / celebraciones
presentacions d'empresa / presentaciones de empresa
teambuildings / teambuildings

Postres sense Gluten / Postres sin Gluten
Pastís de llimona i maracuyà amb merenga - 6,60
Pastel de limón y maracuyá con merengue
(Avisa'ns amb antelació / Avísanos con antelación)

C! Patrimoni popular gastronòmic català
C! Patrimonio popular gastronómico catalán
Aperitiu / Aperitivo - 2,50
Pa, també sense gluten / Pan, también sin gluten - 1,90

10% IVA incl.