

PER A PICAR

Croqueta de pollastre rostit 2,5€	Gambeta salada 9€
Torreznos 6,5€	Plat de xips amb musclos en escabetx i olives 11€
Amanida de tomàquets escaldats 9€	Sardines en escabetx 6€
Amanida russa amb ventresca 7,5€	Coca de recapte amb sardina fumada i allioli a la flama 7€
Bunyols de bacallà amb allioli 6,5€	Coca de roastbeef amb maionesa de sardina 8,5€
Xistorra al cava 6,5€	Esqueixada de bacallà amb olivada 10,5€
Xampinyons a la brasa amb all i julivert 8€	

EMBOTITS I FORMATGES

Taula de formatges de Kike Ojanguren (Ermessenda de vaca, Lligat de oveja, Bauma carrat cendra de cabra) 12€
Taula d’embotits artesans (llonganissa, catalana i “chicharrones”) 4 pax 27€/ 2 pax 15€
Llonganissa de Cal Rovira 6,5€
Botifarra catalana de Cal Rovira 6,5€
“Chicharrón” de Cádiz 6,5€

DOLÇOS

Xuxo de Girona a la brasa 5,5€
Pastís de xocolata 5,5€
“Limón helado” 6€
Préssec en almívar 4,5€

FÓRMULES DE GRAELLA

De dijous a dissabte

FÓRMULA CARN - 23€ pp

Enciam de Pau Santamaria amb ceba tendra o gaspatxo

2 Espetos a escollir amb patates al forn, “chalotas” i alls confitats

- Onlget de vedella al vi blanc
- Cuixa de pollastre marinat amb llimona i farigola
- Botifarra de pagès esparracada de Cal Rovira

Allioli i “chimchurri”

FÓRMULA SARDINES - 25€ pp - Segons disponibilitat

Enciam de Pau Santamaria amb ceba tendra o gaspatxo

1 Espeto de 6 sardines amb patates al forn, “chalotas” i alls confitats

Oli amb all i julivert

FÓRMULA VEGETARIANA - 21€ pp

Enciam de Pau Santamaria amb ceba tendra o gaspatxo

Graellada de verdures amb patates al forn, “chalotas” i alls confitats

Allioli y chimchurri

FÓRMULA ARRÒS 21€ pp -

Només diumenges i festius

Enciam de Pau Santamaria amb ceba tendra o gaspatxo

Plat d’arròs del dia

Allioli