

## TAPAS Y PLATILLOS

<i>Croquetas de jamón ibérico (ud) · 2,5</i>	
<i>Ensaladilla rusa, marca de la casa · 5,5</i>	
<i>Txistorra de Navarra · 7</i>	
<i>Salmorejo cordobés con sardina ahumada y cítricos · 8</i>	
<i>Filete de anchoa calibre 00 aliñada · 2,2</i>	
<i>Cecina de León reserva con piñones · 18</i>	
<i>Pan de cristal con tomate y aceite Lorenzo Martínez · 3,5</i>	
<i>Tomates de la finca con cigalas “sense feina” · 17</i>	
<i>Steak tartar hecho al momento con tostadas y patatas · 16</i>	
<i>Navajitas del Delta a la plancha con aceite de limón y pimienta · 20</i>	
<i>Mejillones al vapor con hierbas mediterráneas · 11</i>	
<i>Pescadito frito qué sabe a Málaga! · 12</i>	
<i>Tortilla de patatas y sobrasada de Cal Rovira · 10</i>	
<i>Tortilla “vaga” con gambas y ajitos tiernos · 20</i>	
<i>Calamar a la plancha con guarnición de verano · 17</i>	
<i>Bogavante nacional roto con patatas y huevos estilo “ses illes” · 42</i>	
<i>Arroz meloso de marisco (min 2 pax) · 21</i>	
<i>Tronco de rape a la donostiarra con verduritas salteadas · 21</i>	
<i>Tataki de atún rojo con tomate rallado y alcaparras · 21</i>	
<i>Rabo de toro deshuesado con parmentier · 17</i>	
<i>Solomillo al estilo Rossini, un clásico · 21</i>	
<i>Costillas de conejo al ajillo · 15</i>	
<i>Mollejas en reducción de Oporto y colas de gambas · 16</i>	
<i>Chuletón de vaca vieja con guarnición (600g s/hueso) · 38</i>	

## VINOS y BURBUJAS

<b>Blanco</b>	 
<i>De Muller, Tarragona, Chardonnay.....</i>	<i>18 / 3,5</i>
<i>Afortunado, Rueda, Verdejo.....</i>	<i>18 / 3,5</i>
<i>Viladellops, Penedés, Xarel·lo.....</i>	<i>18 / 3,5</i>
<i>Mireia, Penedés, Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon Blanc.....</i>	<i>20</i>
<i>Mirlo Blanco, Rueda, Verdejo.....</i>	<i>24</i>
<i>Valdesil, Valdeorras, Godello.....</i>	<i>29</i>
<i>Atalier, Rías Baixas, Albariño.....</i>	<i>29</i>
<b>Rosado</b>	
<i>Evaia, Rioja, Tempranillo.....</i>	<i>18 / 3,5</i>
<i>Barbazul, Cádiz, Sirah.....</i>	<i>24</i>
<b>Tinto</b>	
<i>Obispo del Corral, Bierzo, Mencía.....</i>	<i>18 / 3,5</i>
<i>Entrelobos, Ribera del Duero, Tinta fina.....</i>	<i>18 / 3,5</i>
<i>Finca San Martin, Rioja, Tempranillo.....</i>	<i>18 / 3,5</i>
<i>El Veinat, Garnacha.....</i>	<i>18 / 3,5</i>
<i>Carmelo Rodero Roble, Ribera del Duero, Tempranillo.....</i>	<i>25</i>
<i>Viña Alberdi, Rioja, Tempranillo.....</i>	<i>25</i>
<i>Silenci del Molí, Costers del Segre, Cab. Sauvignon.....</i>	<i>25</i>
<i>Ritme, Priorat, Carinyena y Garnacha.....</i>	<i>29</i>
<i>Pago de Carraovejas, Ribera del Duero, Tinta fina.....</i>	<i>56</i>
<b>Cavas y Champagne</b>	
<i>Champagne Billecart-Salmon Brut Reserve.....</i>	<i>65</i>
<i>Cava Recadero “Terrers” Brut Nature Reserva.....</i>	<i>38</i>
<i>Champagne Drappier Brut Nature Rosé .....</i>	<i>71</i>
<i>Cava Mas Candi.....</i>	<i>25 / 5</i>