



BOCARTE

TAPAS, ARROGES Y MARISCOS

MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS

Amanida amb pera, formatge gorgonzola i fruits secs amb vinagreta de mel
La nostra amanida russa amb anxoves del Cantàbric i piparres
Caneló XL de marisc casolà amb salsa marinera
Flor de carxofa del Prat confitada amb rovell d'ou curat i encenalls de pernil ibèric
Ous estrellats amb cruixent de torrezno i saltat de gambes a l'all
Bomba de Santako farcida de pop amb emulsió picant de pebre vermell de la Vera
Musclos gallecs a la marinera

SEGONS

Llobarro de 600 g al forn amb verdures i patata panadera
Bacallà gratinat amb muselina d'all i cremós de pèsols del Maresme
Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 persones)
Arròs mariner (mín. 2 persones)
Arròs de pop amb emulsió de pebre vermell de la Vera (Supl. 5 €, mín. 2 persones)
Entraña de vedella a la brasa amb patates i pebrots de Padrón
Secret ibèric a la brasa amb parmentier de moniato i el seu cruixent
Entrecot de vaca madurada +30 dies amb patates (Supl. 5 €)

POSTRES

La nostra torrija amb crema catalana
Pa de pessic de xocolata amb gelat de vainilla
Crema catalana
Sorbent de llimona
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells (Supl. 2 €)

29,00 €

COPA DE VI, COPA DE CERVESA, REFRESC O AIGUA, PA, POSTRES O CAFÈ

RESERVA LA TEVA TAULA:



T. 937 154 588

DEMANA EL TEU

MIG GIN TONIC
SEAGRAM'S

Per acabar amb un menú perfecte



4,50€