

A la carta

APERITIVOS:

- Aceitunas aliñadas de la casa **2,95€**
- Patatas bravas de La Botiga **4,20€**
- Croquetas de gorgonzola y nueces **4,60€**
- Croquetas de jamón ibérico de bellota **4,60€**
- Bombones de foie con manzana **5,15€**
- Anchoas de l'Escala **5,55€**
- Cucurucho de alcachofas fritas **5,40€**
- Jamón Ibérico de bellota **10,10€**
- Pan de coca con tomate **1,90€**

ENSALADAS:

- Ensalada de brotes verdes con vinagreta de manzana **4,00€**
- Ensalada César **5,25€**
- Rascacielos de tomate y queso de atura con olivas **4,90€**
- Ensalada de tartar de tomate del Maresme con virutas de bonito y cebolla **5,50€**
- Ensalada de timbal de aguacate con langostinos y tártara suave **6,20€**
- Ensalada de espinacas frescas con queso de cabra y vinagreta de tomate **6,20€**

ENTRANTES:

- Crema de calabacín con yogur griego y pipas de calabaza **4,50€**
- Macarrones de fonda con cobertura de queso gratinado **5,10€**
- Huevos estrellados con patatas fritas y virutas de jamón ibérico **5,75€**
- Tortilla abierta de pan con tomate y jamón ibérico hecha al momento **5,75€**
- Pastel de patata, hecho como antes, con escarola fina y aceitunas verdes **5,70€**
- Coca crujiente de gambas con olivada **6,00€**
- Saquitos de pasta fresca rellena de provolone con salsa de calabaza y parmesano **6,95€**
- Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva virgen y sal Maldón **6,95€**
- Saquitos de berenjena con queso de cabra al aceite de romero **7,35€**
- Canelones caseros **7,65€**

ARROCES:

- Risotto de boletus **8,10€**
- Arroz de montaña con butifarra, setas y verduras **8,25€**
- Fideuá **9,10€**
- Paella de pescado y marisco **10,60€**

CARNES:

- Albóndigas de La Botiga con espárragos, patatas y champiñones **8,10€**
- Pollo al ajillo con champiñones y dados de patatas fritas **8,25€**
- Hamburguesa casera de ternera bruna con superchips y ketchup casero **9,90€**
- Hamburguesa casera de ternera bruna con sorpresa de queso de cabra **10,30€**
- Medallones de buey con cobertura de brie fundido **10,30€**
- Pollo de payés relleno de brie, cocido a baja temperatura con salsa de foie **10,60€**
- Redondo de ternera asada con salsa de fricandó y setas **10,80€**
- Entrecot de ternera a la parrilla con un toque de sal de sésamo y unas patatas fritas **12,30€**
- Brocheta de pollo y langostinos con mayonesa de soja y patatas confitadas **12,50€**
- Solomillo de buey con patatas fritas y bol de ensalada **16,20€**

PESCADOS:

- Calamares a la plancha con gracia **10,30€**
- Dorada a la plancha con crema de berenjena y mascarpone **10,90€**
- Atún a la plancha con dados de aguacate y tomate **11,10€**
- Brocheta de zamburiñas y gambas con arroz de verduras al wok **12,65€**
- Bacalao “a la llauna” con patatas panaderas **13,05€**

POSTRES:

- “Nocilla”: magdalena coulant de chocolate de Nocilla negra **4,20€**
- “Torras”: pecado de chocolate con salsita de limón **4,20€**
- “IL Cafè”: tiramisú casero hecho con bizcocho bañado de Frangelico y café **4,20€**
- “Maizena”: crema catalana con barretina de “carquiñoli” **4,20€**
- “Galletas María”: galletas María rotas, crema y fresones con helado de galleta **4,20€**
- “Tigretón & Hero”: bizcocho de chocolate con nata, virutas de chocolate y mermelada de fresa Hero **4,20€**
- Yogur natural con confitura de limón y crujientes de fruta **4,20€**
- Ensalada fresquita de frutas de temporada **4,20€**
- Trío de sorbetes cítricos **4,20€**

Noches y fin de semana 10% suplemento terraza