

EJEMPLOS DE ENTRANTES:

- Pescaito frito **5.00€**
- Carpaccio de presa con sus 25 ingredientes **8.00€**
- Jamón de bellota **19.00€**
- Manchego al Romero **7.00€**
- Pulpo a la gallega **10.00€**

PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:

- Cazuelita de kokotxas, con pèssols del Maresme **22.50€**
- Bacalao del Vidal **14.50€**
- Canelón de Margot de pato con cremita de Foie **14.00€**
- Arroz negro del Roger **12.00€**
- De la vaca vieja: Filete o Chuletón **17.00€**

ALGUNOS DE SUS POSTRES:

- Bombetas de chocolate, crujiente de chocolate, caliente por fuera y frío por dentro **2.50€**
- Yogur griego auténtico con frutos rojos o fresones de temporada y miel de romero **5.50€**
- Mousse de requesón fresco con crema inglesa de base y frutos secos **5.50€**