

### **ENTRANTES:**

- Jamón de bellota (Juan Manuel)(1/2 ración) **17,05€**
- Jamón de bellota (Juan Manuel) (ración) **24,15€**
- Aguacates rellenos con gambas **12,85€**
- Múrgolas a la crema con foie **19,40€**
- Ostras Gallegas gigantes (1/2 docena) **20,15€**
- Chipirones de San Carlos fritos (1/2 ración) **14,50€**
- Chipirones de San Carlos fritos (ración) **25,50€**
- Lágrimas de guisantes de Canet **21,75€**
- Tallarinas a la plancha **15,50€**
- Salmonetes pequeños fritos (1/2 ración) **7,50€**
- Salmonetes pequeños fritos (Ración) **12,50€**

### **PRINCIPALES:**

- Tataky de atún de l'Ametlla de Mar **16,50€**
- Lenguado de playa a la plancha o Meuniere **29,95€**
- Arroz de bogavante (mínimo 2 personas, p.p.) **28,50€**
- Espaldita de cabrito asada **28,60€**
- Callos guisados con garbanzos **12,50€**
- Solomillo de ternera a la pimienta verde **23,75€**

### **SUGERENCIAS DE DÍA:**

- Kokotxas de merluza con almejas **29,75€**
- Rodaballo grande salvaje **29,75€**
- Alcachofas naturales fritas (1/2 ración) **7,25€**
- Alcachofas naturales fritas (ración) **12,50€**

### **POSTRES:**

- Fresitas del bosque con helado de biscuit **8,65€**
- Souffle de chocolate del Albert (9 minutos) **7,75€**
- CheeseCake New York – Balmes **7,10€**
- Cañitas rellenas de crema (Pieza) **2,90€**
- Tarta Taten caliente con flor de leche **7,25€**

**\*Tartas sin gluten y sin lactosa**

**\*\*Información alergias o intolerancias**