

## POSTRES

	SALA	TRZA
Lemon Pie a nuestra manera	6,00	6,60
Frutos rojos con mascarpone y helado de violeta	6,00	6,60
Coco & Mango y sorbete de "mojito"	6,00	6,60
Creoso de chocolates con frambuesa y fresa	6,00	6,60
Crema catalana quemada	5,80	6,30
Tarta tatin	6,00	6,60
Coulant de chocolate con cereza amarena y confitura de fresa	6,50	7,15
Fruta fresca cortada con sorbete de "mojito"	5,85	6,40
Nuestro tiramisú y helado de cereza amarena	6,00	6,60
Helados y sorbetes	5,00	5,50
Postre de músico con moscatel	5,50	6,00
Cuajada con miel y membrillo	5,50	6,00
Zumo de naranja	3,50	3,85
Carro de pastelería de la casa	6,00	6,60
Valenciano	5,75	6,30
Café Goloso *	7,00	7,70

\* No incluido en los postres del menú.

## MENÚ MEDIODÍA

DE LUNES A VIERNES NO FESTIVOS

Escoja un primero y un segundo de los platos  
seleccionados de la carta

Primero ① + Segundo ② + Postre + Pan y Agua

Copa de vino de la casa 3,00

29,00€  
persona, sala

31,50€  
persona, terraza

Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite más información a nuestro personal de sala.

BAR TAPES  
RESTAURANT & LOUNGE

## X PICAR

		<u>SALA</u>	<u>EXT</u>
	Chips vegetales	4,20	4,60
	Guacamole hecho en casa con nachos	8,50	9,35
	Hummus con crudité de zanahoria y tostadas	8,10	8,90
①	Brandada fría de bacalao con compota de tomate y tostadas	9,30	10,25
	Nuestra ensaladilla rusa	7,75	8,50
	Croquetas de jamón ibérico 5u	8,00	8,80
	Croquetas de ceps 5u	8,00	8,80
	Croquetas de gorgonzola 5u	8,00	8,80
	Calamares a la romana	10,90	12,00
	Chipirones a la andaluza con mayonesa de fruta de la pasión	10,50	11,55
	Patatas bravas	6,50	7,15
	Viera a la plancha   unitat	5,75	6,25
	Tempura de verduras con salsa asiática	11,75	12,90
①	Timbal de pulpo, patata y pimientos de Padrón	12,00	13,20
	Fingers de pollo con mayonesa especiada	10,80	11,90
①	Provolone, pesto de pomodori, olivas de Kalamata y orégano	10,75	11,80
	Langostinos rebozados con wasabe, soja y gengibre	14,50	15,95
	Hígado de pato mi-cuit con compta de higo y sus tostadas	17,50	19,25
	Buñuelos de bacalao con romesco y alioli	10,90	11,95
	Alcachofas rebozadas con mayonesa de naranja	10,60	11,65

## COCAS DE PAN DE CRISTAL

	Coca de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen	3,75	4,10
	Coca de cristal con paletilla ibérica	10,50	11,55
	Coca de cristal con brie y paletilla ibérica	12,50	13,75
①	Coca de cristal con anchoas de l'Escala	10,00	11,00
	Coca de cristal con hígado de pato mi-cuit y aceite de vainilla	13,40	14,75
	Coca de cristal con sobrasada y queso de Mahón	10,00	11,00

## LIGERO Y SANO

	Ensalada de la huerta con vinagreta de mostaza	10,50	11,55
①	Ensalada con queso griego y frutas de invierno	12,50	13,75
①	Ensalada César con pollo	12,50	13,75
①	Ensalada de queso de cabra con bacon y piñones	12,50	13,75
①	Quinoa, garbanzos, Kale, salsa de yogur con curry y encurtidos de remolacha	11,50	12,65
①	Burrata de búfala con higos y granda	12,50	13,75
①	Tataki frío de salmón con helado de wasabe suave	17,50	19,25
①	Ceviche de pez espada, mango, fruta de la pasión y coco	16,00	17,60
①	Carpaccio de ternera y parmesano	15,50	17,00
①	Sopa cremosa de calabaza con foie y nueces	13,90	15,30
①	Crema de temporada con ravioli de secreto ibérico	13,00	14,30
	Sopa de pescado con picatostes y azafrán	12,50	13,75
	Caldo de pollo con pasta y albóndigas	12,00	13,20

## HUEVOS ECO

②	Huevos estrellados con ibérico y patatas fritas	11,00	12,00
	Huevos fritos con jamón ibérico	11,00	12,00
	Huevos rotos con chorizo y patatas	10,00	11,00

## TARTARS BY ÍNDIGO PICADOS A CUCHILLO

②	Tartar de salmón con un toque jengibre y helado suave de wasabe*	18,00	19,80
②	Tartar de atún*	18,00	19,80
	Tartar de ternera picado a cuchillo con patatas fritas	18,80	20,65

\*Incluye ensalada

## ARROZ DE PALS

②	Fideuá	17,00	18,70
	Arroz de sepia y bocas	17,85	19,60
	Arroz "de los señoritos" (gambas, sepia y mejillones)	18,50	20,35
②	Arroz negro	17,85	19,60
②	Arroz con bacalao	17,85	19,60
②	Arroz con bogavante	26,25	28,50
②	Arroz con manitas de cerdo	17,85	19,60

## PASTA FRESCA

②	Raviolis de ceps y avellanas	12,00	13,20
	Macarrones con boloñesa gratinados	11,50	12,65
	Canelones de asado tradicionales	12,50	13,75

## COCINAS DEL MUNDO

②	Curry de cordero con arroz basmati aromatizado	18,50	20,35
②	Curry verde estilo Thaï con pollo*, coco y guindilla	18,00	19,80
	Bastella de pollo* con almendras	17,90	19,60
②	Cous-cous de pollo*	18,50	20,35
②	Tagine de paletilla de cordero	18,50	20,35
②	Fish & Chips con salsa tártara y guisantes	17,90	19,60
②	Wok de verduras y setas Shimeji, combínalo con: pollo*, ternera, salmón o langostinos	16,75	18,40
②	Poke Indigo con basmati, quinoa, aguacate y mango	16,40	18,00
	Combínalo con: salmón, pez espada o langostinos		
	* Halal		

## GUISOS DE LA ABUELA

	"Escudella i Carn d'Olla". Servido en dos servicios	18,50	20,35
②	Sepia con albóndigas y guisantes	17,25	18,95
②	Bacalao con "samfaina" y huevo duro	18,50	20,35
②	Manitas de cerdo con nabos y garbanzos	17,75	18,95
②	Carrillera de ternera con ceps y parmentier de patata	18,25	20,00
②	Callos con garbanzos	17,00	18,70
②	Butifarra de perol con alubias blancas y tocino	16,50	18,15

## CARNES\* plancha o horno

	Filete de buey	21,00	23,10
	Lomo alto de Nebraska 300g	38,50	42,25
	Entrecote sin hueso de Girona 300g	19,80	21,75
②	Entrecote sin hueso de vaca madurada 250g	18,00	19,80
	Pechuga de pollo de corral	17,00	18,70
②	Secreto de cerdo Ibérico	17,90	19,70
	Burger Angus 100% con cheddar, bacon y patatas fritas	17,50	19,25

## PESCADOS\* plancha o horno

②	Rape	21,50	23,65
②	Pez espada	17,00	18,70
②	Lomo de bacalao con alioli de almendra	20,50	22,55
①	Merluza	18,00	19,80
②	Ventrescas de bacalao con ajo y guindilla	17,50	19,25
	Pulpo con puré de patatas, pimientos de Padrón, cebolla y pimentón	18,90	20,80
	Lomo de salmón extra	18,90	20,80

\* Guarniciones | Incluye una guarnición a escoger

Puré de patata | Arroz basmati aromatizado | Verduras al wok | Patatas fritas caseras | Judías blancas y garbanzos cocidos