

## Postres

	Sala	Terraza
El Clásico Lemon Pie	4,50	4,95
Frutos rojos con mascarpone y helado de violeta	4,50	4,95
Coco & Mango y sorbete de mojito	4,50	4,95
Cremoso de chocolate negro y blanco con frambuesa i fresa	4,50	4,95
Crema catalana quemada	4,30	4,75
Tarta tatin	4,50	4,95
Coulant de chocolate con cerezas y confitura de fresas	4,50	4,95
Fruta fresca cortada con sorbete de mojito	4,40	4,80
Nuestro Tiramisú con helado de cereza amarena	4,50	4,95
Apple strudel con helado de espéculos (10 minutos)	4,50	4,95
Helados y sorbetes	4,25	4,65
Frutos secos y Moscatel	4,25	4,65
Cuajada con miel y membrillo	4,25	4,65
Zumo de naranja natural	3,00	3,30
Carro de pastelería de la casa	4,25	4,65
“Valencià”	4,25	4,65
Café goloso	5,90	6,50

## Vinos dulces

Marfil generós semi ( solera 1976 ) “Alella”		6,40
Lea 12 ( Vins de Taller) “ Empordà “		3,90
Raventós d’Alella, Perfum de Pansa Blanca ( Marqués d’Alella )		4,30
Vi de Panses ( Vinyes dels Aspres ) “ Empordà “		5,60
Olivares dulce monastrell ( Olivares ) “ Jumilla “		5,70
Matusalem Oloroso Dulce ( Gonzalez Byass ) “ Jerez “		10,20
Gran Baquero Pedro Ximénez ( Pérez Baquero ) “ Montilla-Moriles “		3,10
Ximénez-Spínola PX bot nº 5077 ( Ximénez-Spínola ) “ Jerez “		9,70
Noval Tawny Port 10 anys ( Quinta do Noval )		5,20

## X Picar

	Sala	Terraza
Xips vegetals	3,30	3,60
Guacamole fresc amb nachos	6,60	7,25
Hummus amb crudité de pastanaga i torradetes	6,40	7,00
Brandada de bacallà amb compota de tomàquet i torrades	6,75	7,40
La nostra ensaladilla russa	5,00	5,50
Croquetes de pernil ibèric 5u	6,00	6,60
Croquetes de ceps 5u	6,00	6,60
Croquets de pollastre rostit 5u	6,00	6,60
Croquets de xipirons 5u	6,00	6,60
Calamars a l’andalusa	8,50	9,30
Bunyols de bacallà amb all i oli i romesco	7,75	8,50
Patates braves	4,90	5,40
Viera planxa (unitat)	4,40	4,85
Tempura de verdures	9,25	10,20
Tempura de salmó amb pèsol i coco	10,00	11,00
Timbal de pop, patata i pebrots de Padrón	9,75	10,80
Fingers de pollastre amb maonesa especiada	8,80	9,75
Fetge d’ànec mi-cuit amb compota de figues i torradetes	12,75	14,00
Carxofes arrebossades amb maonesa de taronja	8,00	8,80
Provolone, pesto de pomodori, olives de Kalamata i orenga	8,00	8,80

## X Compartir (Recomanat 2 persones)

Assortit de croquetes 8 u	9,50	10,45
Assortit d’embotits d’en Mercader	13,10	14,40
Assortit de formatges Mas Alba amb melmelades	18,30	20,20
Casutin al forn amb puré de ceps i tòfona	15,00	16,50

## Coques de vidre

Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli verge	3,15	3,40
Coca de vidre amb espatlla ibèrica	8,00	8,80
Coca de vidre amb brie i ibèric	8,80	9,60
Coca de vidre amb anxoves de l’Escala	7,00	7,70
Coca de vidre amb sobrassada i formatge Maó	7,25	7,90
Coca de vidre amb foie i oli de vainilla	7,80	8,60

## Lleuger i sa

Amanida Cèsar amb pollastre	9,00	9,90
Amanida de l'hort amb vinagreta de mostassa	6,30	6,90
Amanida de formatge de cabra amb bacó i pinyons	9,00	9,90
Amanida de formatge feta, carxofes i oli de gerds	9,00	9,90
Quinoa, cigrons, Kale, salsa de iogurt amb curri i pickles de remolatxa.	9,00	9,90
Bulgur, lleties, Kale, salsa de iogurt amb curri i pickles de pastanaga	9,00	9,90
Burrata de búfala amb compota de temporada	9,00	9,90
Tataki fred de salmó amb gelat de wasabi suau	12,90	14,20
Carpaccio de vedella i parmesà	11,90	13,00
Sopa cremosa de cigrons amb foie i nous	9,00	9,90
Crema de carxofes, formatge Mogent i ceba cruixent	8,50	9,30
Caldo de pollastre amb pasta i mandonguilles	8,50	9,30
Sopa de peix amb entrebancs i safrà	8,00	8,80

## Tàrtars by índigo picats a ganivet

Tàrtar de salmó amb un toc gingebre i gelat de wasabe*	14,90	16,40
Tàrtar de tonyina*	14,50	15,95
Tàrtar de vedella picat a ganivet i amb patates fregides	17,00	18,70

\*Inclou amanida

## Carnes \* (Plancha o horno)

Filete de buey	18,90	20,80
Entrecot de ternera de Nebraska (300gr)	22,00	24,40
Entrecot de Girona de Can Mercader (250gr)	16,00	17,60
Pechuga de pollo de payés	13,50	14,85
Secreto de ibérico de Can Mercader	14,25	15,60
Burger Angus 100% con cheddar, bacon y patatas fritas	14,50	15,90

## Pescados\* (Plancha o horno)

Rape	18,90	20,80
Lomo de bacalao con alioli de almendras	18,90	20,80
Pez espada	15,75	17,30
Merluza	16,50	18,15
Ventrescas de bacalao con ajo i pimenta	15,00	16,50
Pulpo con puré de patatas, pimientos padrón, cebolla i pimentón	16,00	17,60

\*Incluye una guarnición a escoger

## Guarniciones

Puré de patata		
Arroz basmati aromatizado	3,00	3,30
Verduras al woc		
Patatas fritas de la casa		
Garbanzos o alubias blancas		

## Cocinas del mundo

	<u>Sala</u>	<u>Terraza</u>
Curri de cordero con arroz basmati aromatizado	15,25	16,75
Curri verde estilo Tai con pollo, coco y guindilla	15,25	15,25
“Bastella” de pollo con almendras	12,50	13,75
Cous-cous de pollo	14,00	15,40
Tagine de cordero	14,90	16,40
Fish & Chips con salsa tártara y guisantes	14,00	15,40
Woc de verduras y setas Shimeji, añaidele: <i>pollo, ternera, secreto ibérico o langostinos</i>	12,75	14,00

## Guisos

Guiso de habitas y guisantes, costillar, butifarra negra y menta	14,50	15,95
Sepia con albóndigas y guisantes	13,50	14,85
Bacalao con sanfaina y huevo duro	14,50	15,95
Manitas de cerdo guisadas con nabos y alubias	13,00	14,30
Carrillera de ternera, boletus y parmentier de patata	14,50	15,95
Callos con garbanzos	12,50	13,75
Butifarra de “perol” con alubias blancas y panceta	12,50	13,75

## Arròs de l’Estany de Pals

	<u>Sala</u>	<u>Terraza</u>
Fideuà	12,80	14,00
Arròs de sípia i boques	15,00	16,50
Arròs “dels senyorets” (gambes, sípia i musclos)	14,70	16,15
Arròs negre	14,70	16,15
Arròs de bacallà i carxofa	14,70	16,15
Arròs de llamàntol	22,00	24,20
Arròs de peus de porc	14,70	16,15

## Pasta fresca

Fiocis de gorgonzola i pera	9,50	10,45
Raviolis de carxofes	9,00	9,90
Macarrons amb bolonyesa gratinats	8,50	9,35
Canelons de rostit tradicionals	9,00	9,90

## Ous ECO

Ous estrellats amb ibèric i patates	7,60	8,40
Ous ferrats amb xoriç i pebrots del Padrón	7,00	7,70
Ous estrellats amb xoriç i patates	7,25	7,90
Ous ferrats amb pernil ibèric	7,60	8,40

## Cuines del món

	Sala	Terrassa
Curri de xai amb arròs basmati aromatitzat	15,25	16,75
Curri verd estil Tai amb pollastre, coco i bitxo	15,25	16,75
Bastella de pollastre amb ametlla	12,50	13,75
Cous-cous de pollastre	14,00	15,40
Tagine d'espàtlla de xai	14,90	16,40
Fish & Chips amb salsa tàrtara i pèsols	14,00	15,40
Woc de verdures i bolets Shimeji, combina-ho amb : <i>secret de porc, pollastre, vedella o llagostins</i>	12,75	14,00

## Guisats de l'àvia

Guisat de favetes i pèsols amb costelló, botifarra negra i menta	14,50	15,95
Sípia amb mandonguilles i pèsols	13,50	14,85
Bacallà amb samfaina i ou dur	14,50	15,95
Peus de porc guisats amb naps i mongetes	13,00	14,30
Galta de vedella amb ceps i parmentier de patata	14,50	15,95
Cap, pota i tripa amb cigrons	12,50	13,75
Botifarra de perol amb mongeta blanca i cansalada	12,50	13,75

## Arroz de Pals

	<u>Sala</u>	<u>Terraza</u>
Fideuá	12,80	14,00
Arroz con sepia y bocas	15,00	16,50
Arroz de “los señoritos” (gambas, sepia y mejillones)	14,70	16,15
Arroz negro	14,70	16,15
Arroz con bacalao y alcachofas	14,70	16,15
Arroz con bogavante	22,00	24,20
Arroz con manitas de cerdo	14,70	16,15

## Pasta fresca

Fiocis de gorgonzola y pera	9,50	10,45
Raviolis de alcachofas	9,00	9,90
Macarrones con boloñesa gratinados	8,50	9,35
Canelones de rustido tradicionales	9,00	9,90

## Huevos ECO

Huevos estrellados con ibérico y patatas fritas	7,60	8,40
Huevos fritos con chorizo y pimientos del Padrón	7,00	7,70
Huevos estrellados con chorizo y patatas fritas	7,25	7,90
Huevos fritos con ibérico	7,60	8,40

## Ligero y sano

	Sala	Terraza
Ensalada César con pollo	9,00	9,90
Ensalada de la huerta con vinagreta de mostaza	6,30	6,90
Ensalada de queso de cabra con bacón y piñones	9,00	9,90
Ensalada de queso feta, alcachofas y aceite de frambuesa	9,00	9,90
Quinoa, garbanzos, kale, salsa de yogurt con curry y pickles de remolacha	9,00	9,90
Bulgur, lentejas, kale, salsa de yogurt con curry y pickles de zanahoria	9,00	9,90
Burrata de búfala con compota de temporada	9,00	9,90
Tataki frío de salmón con helado suave de wasabe	12,90	14,20
Carpaccio de ternera y parmesano	11,90	13,00
Crema de garbanzos con foie y nueces	9,00	9,90
Crema de alcachofas con queso Mogent y cebolla crujiente	8,50	9,30
Caldo de pollo con pasta y albóndigas	7,50	8,25
Sopa de pescado con azafrán	8,00	8,80

## Tártars by índigo picado a cuchillo

Tártar de salmón, un toque de gengibre y helado de wasabe*	14,90	16,40
Tártar de atún rojo* *Incluyen ensalada	14,50	15,95
Tártar de ternera picado a cuchillo y con patatas fritas **	17,00	18,70

## Carns\* (Planxa o forn)

	Sala	Terraza
Filet de bou	18,90	20,80
Mitjana de vedella de Nebraska (300gr)	22,00	24,40
Mitjana de Girona de Can Mercader (250gr)	16,00	17,60
Pit de pollastre de pagès	13,50	14,85
Secret de porc de Can Mercader	14,25	15,60
Burger Angus 100% amb cheddar, bacó i patates fregides	14,50	15,90

## Peixos\* (Planxa o forn)

Rap	18,90	20,80
Peix espasa	15,75	17,30
Llom de bacallà amb all-i-oli d'ametlla	18,90	20,80
Lluç	16,50	18,15
Ventreques de bacallà amb all i pebre	15,00	16,50
Pop amb puré de patates, pebrots del Padrón, ceba i pimentó.	16,00	17,60

\*Inclou una guarnició a escollir

## Guarnicions

Puré de patata		
Arròs basmati aromatitzat		
Verdures al woc		
Patates fregides casolanes	3,00	3,30
Cigrans cuits o mongeta blanca		

## Postres

	Sala	Terrassa
Clàssic Lemon Pie	4,50	4,95
Fruits vermells amb mascarpone i gelat de violeta	4,50	4,95
Coco & Mango i sorbet de "mojito"	4,50	4,95
Cremós de xocolates amb gerds i maduixa	4,50	4,95
Crema catalana cremada	4,30	4,75
Pastís tatin	4,50	4,95
Coulant de xocolata amb cirera amarena i confitura de maduixa	4,50	4,95
Fruita fresca tallada amb sorbet de "mojito"	4,40	4,80
El nostre tiramisú i gelat de cirera amarena	4,50	4,95
Apple strudel amb gelat d'espèculos (10 minuts)	4,50	4,95
Gelats i sorbets	4,25	4,65
Postres de músic amb moscatell	4,25	4,65
Recuit amb mel i codonyat	4,25	4,65
Suc de taronja	3,00	3,30
Carro de pastisseria de la casa	4,25	4,65
Valencià	4,25	4,65
Cafè Llaminer	5,90	6,50

## Vins dolços

Marfil generós semi ( solera 1976 ) "Alella"		6,40
Lea 12 ( Vins de Taller ) "Empordà"		3,90
Raventós d'Alella, Perfum de Pansa Blanca ( Marqués d'Alella )		4,30
Vi de Panses ( Vinyes dels Aspres ) "Empordà"		5,60
Olivares dulce monastrell ( Olivares ) "Jumilla"		5,70
Matusalem Oloroso Dulce ( Gonzalez Byass ) "Jerez"		10,20
Gran Baquero Pedro Ximénez ( Pérez Baquero ) "Montilla-Moriles"		3,10
Ximénez-Spínola PX bot nº 5077 ( Ximénez-Spínola ) "Jerez"		9,70
Noval Tawny Port 10 anys ( Quinta do Noval )		5,20

## Para Picar

	Sala	Terraza
Chips vegetales	3,30	3,60
Guacamole fresco	6,60	7,25
Hummus con crudités de zanahoria y tostadas	6,40	7,00
"Brandada" de bacalao con tostadas	6,75	7,40
Nuestra ensaladilla rusa	5,00	5,50
Croquetas de jamón ibérico 5u	6,00	6,60
Croquetas de ceps 5u	6,00	6,60
Croquetas de rustido 5u	6,00	6,60
Croquetas de chipirones 5u	6,00	6,60
Calamares a la andaluza	8,50	9,30
Buñuelos de bacalao con all-i-oli y romesco	7,75	8,50
Patatas bravas	4,90	5,40
Vieira plancha (unidad)	4,40	4,85
Tempura de verduras	9,25	10,20
Tempura de salmón con guisantes y coco	10,00	11,00
Timbal de pulpo, patata y pimientos del Padrón	9,75	10,80
Fingers de pollo con mahonesa especiada	8,80	9,75
Foie "mi-ciut" con compota de higos y tostadas	12,75	14,00
Alcachofas rebozadas con mahonesa de naranja	8,00	8,80
Provolone con pesto de pomodori, aceitunas Kalamata y orégano	8,00	8,80

## Para Compartir

Surtido de croquetas 8 u	9,50	10,45
Surtido de embutidos Cal Mercader	13,10	14,40
Surtido de quesos Mas Alba con mermeladas	18,30	20,20
Casutin al horno con puré de ceps y trufa	15,00	16,50

## Coca de cristal

Coca de cristal con tomate en rama y aceite de oliva virgen	3,15	3,40
Coca de cristal con paletilla ibérica	8,00	8,80
Coca de cristal con brie e ibérico	8,80	9,60
Coca de cristal con anchoas de l'Escala	7,00	7,70
Coca de cristal con sobrasada y queso Mahón	7,25	7,90
Coca de cristal con foie y aceite de vainilla	7,80	8,60