

## 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	Terrassa
Xips vegetals	3,30	3,60
Guacamole fresc	6,60	7,25
Hummus amb crudité de pastanaga i torradetes	6,40	7,00
Brandada de bacallà amb 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 bacallà 5u	6,00	6,60
Calamars a la romana	7,75	8,50
Patates braves	4,90	5,40
Viera planxa (unitat)	4,40	4,85
Tempura de verdures	9,25	10,20
Timbal de pop, patata i pebrots de Padrón	9,75	10,80
Fingers de pollastre i espàrrecs amb mahonesa especiada	8,80	9,75
Fetge d’ànec mi-cuit amb compota de figues i torradetes	12,75	14,00
Carxofes arrebossades amb mahones 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

## 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 grec i fruits de tardor	9,00	9,90
Quinoa, cigrons, espinacs, col Kale i pickles de remolatxa.	9,00	9,90
Bulgur, mongeta blanca, col Kale i pickles de pastanaga	9,00	9,90
Amanida amb pernil ibèric, col Kale, mongeta blanca i pomelo	11,50	12,65
Burrata de búfala amb figa i magrana	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
Caldo de pollastre amb pasta i mandonguilles	7,50	8,25
Sopa de peix amb entrebanes 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 pimentia	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
“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	14,00	15,40
Woc de verduras y setas Shimeji, a��adele: pollo, ternera, presa ibérico o langostinos	12,75	14,00

## Guisos

Sepia con albóndigas	13,50	14,85
Bacalao con garbanzos, espinacas y huevo duro	14,50	15,95
Manitas de cerdo y nabos	13,00	14,30
Carrillera de ternera y boletus	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>Terrassa</u>
Fideu��	12,80	14,00
Arròs de s��pia i boques	15,00	16,50
Arròs “dels senyorets” (gambes, s��pia i musclos)	14,70	16,15
Arròs negre	14,70	16,15
Arròs de bacallà	14,70	16,15
Arròs de llamàntol	22,00	24,20
Arròs de peus de porc	14,70	16,15

## Pasta fresca

Fioccis 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
Bastella de pollastre amb ametlla	12,50	13,75
Cous-cous de pollastre	14,00	15,40
Tagine d'espalla de xai	14,90	16,40
Fish & Chips	14,00	15,40
Woc de verdures i bolets Shimeji, combina-ho amb : secret de porc, <i>pollastre</i> , vedella o llagostins	12,75	14,00

## Guisats de l'àvia

Sípia amb mandonguilles	13,50	14,85
Bacallà amb cigrons, espinacs i ou dur	14,50	15,95
Peus de porc amb naps	13,00	14,30
Galta de vedella amb ceps	14,50	15,95
Cap, pota i tirpa 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	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 con jamón ibérico, col kale, alubias blancas y pomelo	11,50	12,65
Ensalada de la huerta con vinagreta de mostaza	6,30	6,90
Ensalada griega con queso feta y frutos de otoño	9,00	9,90
Quinoa, garbanzos, espinacas, col kale y pickles de remolacha	9,00	9,90
Bulgur, alubias blancas, col kale y pickles de zanahoria	9,00	9,90
Burrata de búfala con higos y granada	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
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
Cigrons 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 bacalao 5u	6,00	6,60
Calamares a la romana	7,75	8,50
Patatas bravas	4,90	5,40
Vieira plancha (unidad)	4,40	4,85
Tempura de verduras	9,25	10,20
Timbal de pulpo, patata y pimientos del Padrón	9,75	10,80
Fingers de pollo y espárragos con mahonesa especiada	8,80	9,75
Foie "mi-ciut" con compota de higos y tostadas	12,75	14,00
Carxofes arrebossades amb mahonesa de taronja	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

## 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