



Carta de plats / Carta de platos

ENSALADAS AMANIDES

- © "ENSALADILLA RUSA" ARTESANA CON PICOS DE PAN (ESPECIALIDAD)
"ENSALADILLA RUSA" ARTESANA AMB BECS DE PA (ESPECIALITAT) 4.95
- © ENSALADA DE TOMATE RAF, LECHUGA ROMANA, CEBOLLA TIERNA,
ZANAHORIA DE HUERTA Y OLIVAS DE KALAMATA
AMANIDA DE TOMÀQUET RAF, ENCIAM ROMÀ, CEBA TENDRA,
PASTANAGA D'HORTA I OLIVES DE KALAMATA 8.35
- FESTIVAL DE LECHUGUITAS CON ATÚN Y VINAGRETA DE SOJA
FESTIVAL D'ENCIAMETS AMB TONYINA I VINAGRETA DE SOJA 9.75
- © ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PLANCHA CON UNA
INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS Y PIMIENTA SECHUAN
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA A LA PLANXA AMB UNA
INFUSIÓ DE FRUITS VERMELLS I PEBRE SECHUAN 12.80

PARA PICAR PER PICAR

- © JAMÓN IBÉRICO BELLOTA " 5 ARROBAS " DE LA DEHESA DE BADAJOZ
PERNIL IBÈRIC DE GLÀ " 5 ARROBAS " DE LA DEHESA DE BADAJOZ 17.65
- © ALCACHOFAS CONFITADAS SOBRE CARPACCIO DE GAMBA PANCHUDA
DE VILANOVA
CARXOFES CONFITADES SOBRE CARPACCIO DE GAMBA PANXUDA DE
VILANOVA 14.65
- © CARPACCIO DE TERNERA DE "WAGYU" CON PARMESANO REGGIANO
CARPACCIO DE VEDELLA DE "WAGYU" AMB PARMESÀ REGGIANO 13.75
- © BOQUERONES DEL CANTÁBRICO EN VINAGRE
CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL
SEITONS DEL CANTÀBRIC EN VINAGRE AMB OLI D'ALL I JULIVERT 8.50
- ALCACHOFAS NATURALES FRITAS
CARXOFES NATURALS FREGIDES 5.95

**PARA PICAR
PER PICAR**

PATATAS BRAVAS NATURALES / PATATES BRAVES NATURALS	4.95
© GAMBA ROJA FRESCA DE VILANOVA A LA PLANCHA (PRECIO POR UNIDAD) GAMBA VERMELLA FRESCA DE VILANOVA A LA PLANXA (PREU PER UNITAT)	6.80
© LANGOSTINO DE SANT CARLES DE LA RÀPITA A LA PLANCHA (PRECIO UNIDAD) LLAGOSTÍ DE SANT CARLES DE LA RÀPITA LA PLANXA (PREU PER UNITAT)	4.70
HUEVOS ESTRELLADOS CON SEPIA DE PLAYA Y PATATAS FRITAS NATURALES OUS ESTRELLATS AMB SÈPIA I PATATES FREGIDES NATURALS	9.50
MINI CROQUETAS DE GALLINA DE CORRAL HECHAS EN CASA MINI CROQUETES DE POLLASTRE DE GRANJA FETES A CASA	8.00
MINI CROQUETAS DE MEJILLONES DE ROCA HECHAS EN CASA MINI CROQUETES DE MUSCLOS DE ROCA FETES A CASA	8.00
PESCADITO FRITO DE LONJA / PEIXETS FREGITS DE LLOTJA	9.20
CALAMARES "SEVILLANOS" ENHARINADOS Y FRITOS CALAMARS "SEVILLANOS" ENFARINATS I FREGITS	9.25
CALAMARES SALTEADOS AL WOK CON AJO Y PEREJIL CALAMARS SALTEJATS AL WOK AMB ALL I JULIVERT	9.75
EMPANADILLAS DE MORCILLA Y SECRETO DE CERDO IBÉRICO BELLOTA DE LA "DEHESA DE BADAJOZ" (4 UD.) EMPANADILLES DE MORCILLA I SECRET DE PORC IBÈRIC DE GLÀ "DEHESA DE BADAJOZ" (4 UD.)	7.20
© ALMEJAS A LA MARINERA / CLOÏSSES A LA MARINERA	13.50
© MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR CON LIMÓN, LAUREL Y TOMILLO MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR AMB LLIMONA, LLOREI I FARIGOLA	8.85
GAMBITA BLANCA DE VILANOVA FRESCA A LA ANDALUZA (ENHARINADAS Y FRITAS) GAMBETA BLANCA DE VILANOVA FRESCA A L'ANDALUSA (ENFARINADES I FREGIDES)	8.95
CANANAS PEQUEÑAS DE PLAYA SALTEADAS	8.50

**ARROCES Y FIDEUAS MÍNIMO 2 PERSONAS:
ARROSSOS I FIDEUAS MÍNIM 2 PERSONES**

FIDEUÀ	
FIDEUÀ	13.85
© ARROZ DE VERDURITAS (con 20 vegetales escogidos según temporada) ARRÒS DE VERDURETES (amb 20 vegetals escollits segons temporada)	14.85
© ARROZ NEGRO DE SEPIA DE PLAYA ARRÒS NEGRE DE SÍPIA DE PLATJA	15.90
© ARROZ "HOMENAJE AL CERDO IBÉRICO " CON TROMPETAS DE LA MUERTE ARRÒS "HOMENATGE AL PORC IBÈRIC" AMB TROMPETES DE LA MORT	15.95
© ARROZ MAR Y MONTAÑA DE PIES DE CERDO DESHUESADOS Y LANGOSTINOS DE SANT CARLES DE LA RAPITA ARRÒS MAR I MUNTANYA DE PEUS DE PORC DESOSSATS I LLAGOSTINS DE SANT CARLES DE LA RÀPITA	21.70

**ARROCES MARINEROS MÍNIMO 2 PERSONAS
ARROSSOS MARINERS MÍNIM 2 PERSONES**

© ARROZ DE CANGREJOS Y GALERAS ARRÒS DE CRANCS I GALERES	14.95
© ARROZ DE NÉCORAS ARRÒS DE NÈCORES	18.70
© ARROZ A LA MARINERA CON MARISCO ARRÒS A LA MARINERA AMB MARISC	17.95
© ARROZ DE CIGALITAS DE PLAYA ARRÒS D'ESCAMARLANS DE PLATJA	17.70
© ARROZ DE BOGAVANTE ARRÒS DE LLAMÀNTOL	24.10
© ARROZ DE GAMBA ROJA DE VILANOVA ARRÒS DE GAMBA VERMELLA DE VILANOVA	29.75

ARROCES CALDOSOS MÍNIMO 2 PERSONAS ARROSSOS CALDOSOS MÍNIM 2 PERSONES

© ARROZ CALDOSO DE ALMEJAS ARRÒS CALDÓS DE CLOÏSSES	16.55
© ARROZ CALDOSO DE NÉCORAS ARRÒS CALDÓS DE NÈCORES	19.70
© ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE DE NUESTRO AMIGO "MANEL" : ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL DEL NOSTRE AMIC "MANEL":	25.95

ARROSSOS DE TEMPORADA ARROCES DE TEMPORADA

© ARROZ DE CEPES Y CEBOLLA CONFITADA ACABADO CON PARMESANO REGGIANNO Y ACEITE DE TRUFA BLANCA ARRÒS DE CEPES I CEBA CONFITADA ACABAT AMB PARMESÀ REGGIANNO AMB OLI DE TÒFONA BLANCA.	17.90
© ARROZ DE ALCACHOFAS Y CALAMARES ARRÒS DE CARXOFES I CALAMARS	15,50

© **Apto para celíacos. Indicar al hacer la comanda para asegurar la trazabilidad**

© **Apte per a celíacs. Indicar en fer la comanda per assegurar la trazabilitat**

PARA LOS NIÑOS / PER ALS NENS

ESPAGUETTIS CON TOMATE / ESPAGUETTIS AMB TOMÀQUET	6.50
ESCALOPA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS NATURALES ESCALOPA DE VEDELLA AMB PATATES FREGIDES NATURALS	8.55
POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS NATURALES POLLASTRE EMPANAT AMB PATATES FREGIDES NATURALS	7.55
MINI CROQUETAS DE GALLINA DE CORRAL CON PATATAS FRITAS NATURALES MINI CROQUETES DE POLLASTRE DE GRANJA AMB PATATES FREGIDES NATURALS	7.45
NUGETS DE RAPE FRESCO CON PATATAS FRITAS NATURALES NUGETS DE RAP FRESC AMB PATATES FREGIDES NATURALS	15.00

POSTRES

© ARROZ CON LECHE ELABORADO CON ARROZ BOMBA SELECCIONADO ARRÒS AMB LLET ELABORAT AMB ARRÒS BOMBA SELECCIONAT	4.90
© VIRUTAS DE PIÑA NATURAL DE COSTA RICA CON CREMA CATALANA QUEMADA ENCENALLS DE PINYA NATURAL DE COSTA RICA AMB CREMA CATALANA CREMADA	6.50
NARANJAS CARAMELIZADAS CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO TARONGES CARAMELITZADES AMB MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA	5.75
SORBETE DE LIMÓN CON CAVA / SORBET DE LLIMONA AMB CAVA	5.50
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CREMOSO BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA I XOCOLATA CREMÓS	6.50
© SOPA DE COCO CON VIRUTAS DE PIÑA SOPA DE COCO AMB ENCENALLS DE PINYA	6.30
MOUSSE DE VAINILLA HELADA CON MERENGUE Y AVELLANAS CARAMELIZADAS MOUSSE DE VAINILLA GELADA AMB MERENGA I AVELLANES CARAMEL·LITZADES	6.50
© FLAN DE HUEVO CASERO / FLAN D'OU CASOLÀ	3.75
MOUSSE DE DOS CHOCOLATES CON FRUTOS ROJOS MOUSSE DE DUES XOCOLATES AMB FRUITS VERMELLS	5.90
© MANZANAS AL HORNO CON CANELA, AZUCAR, VAINILLA DE TAHITI CON HELADO DE VAINILLA Y CARAMELO POMES AI FORN AMB CANYELLA, SUCRE, VAINILLA DE TAHITI AMB GELAT DE VAINILLA I CARAMEL	5.80
PAN / PÀ	1.60

PRECIOS IVA INCLUIDO / PREUS IVA INCLÒS