

LO CROQUETABLE

1. De **MOZZARELLA DE BÚFALA con albahaca, almendras y nueces** / De *MOZZARELLA DE BÚFALA amb alfàbrega, ametlles i nous*
2. De **PROVOLONE con espinacas y piñones (rebozadas en salvado de trigo integral)** / De *PROVOLONE amb espinacs i pinyons (arrebossades en segó de blat integral)*
3. De **HUEVO de corral trufado** / *D'OU de corral trufat*
4. De **RAPE Y GAMBAS** / De *RAP i GAMBES*
5. De **CHIPIRONES encebollados (rebozadas en sésamo negro)** / De *calamarcets amb ceba (arrebossades en sèsam negre)*
6. De **TORTILLA DE TXISTORRA (envuelta en pimentón)** / De *TRUITA DE TXISTORRA (arrebossades en pebre vermell)*
7. De **CARRILLERA IBÉRICA al Pedro Ximénez** / De *GALTA IBÈRICA al Pedro Ximénez*
8. De **TERNASCO DE ARAGÓN con patatas asadas y cebollas de Figueres** / De *TERNASCO D'ARAGÓ amb patates rostides i cebes de Figueres*
9. De **BUTIFARRA del perol con pimientos asados** / De *BUTIFARRA del perol i pebrots rostits*
10. De **POLLO de corral al curry en leche de coco** / De *POLLASTRE de corral al curry en llet de coco*

* Todas nuestras croquetas están hechas con productos frescos y de primera calidad y se elaboran de manera artesanal, con corte a cuchillo

1 tapa de
2 croquets (iguales) / 3,1€

Surtido de 6 croquets fantasma (escogidas por el chef) / 9€

LO NO CROQUETABLE

SOPA del día / *SOPA del dia* / 6,5€

MILHOJAS de pisto con verduritas de temporada en soja
MILFULLES de sanfaina amb verduretes de temporada en soia / 7,5€

ENSALADA de col morada, manzana y zanahoria en vinagreta de mostaza / *AMANIDA de col llomabarda, poma i pastanaga en vinagreta de mostassa* / 8€

HUEVO ROTO de corral a la trufa negra
OUS TRENCATS de corral a la tòfona negra / 8,5€

Falso spaghetti de CALAMAR en salsa de lima
Fals spaguetti de CALAMAR en salsa de llima / 9,5€

ARROZ DEL DÍA / *ARRÒS del día*

CRÊPE DE KOKOTXAS de bacalao al pilpil
CRÊPE DE KOKOTXAS de bacallà al pilpil / 11€

TARTAR DE ATÚN ROJO y aguacate en vinagreta de cítricos
TARTAR DE TONYINA VERMELLA i alvocat en vinagreta de cítrics / 12,5€

PULPO GALLEGO a la plancha sobre puré de patata ahumada
POP GALEC a la planxa sobre puré de patata fumada / 15€

TERNASCO DE ARAGÓN asado a baja temperatura
TERNASCO D'ARAGÓ rostit a baixa temperatura / 15,5€

BROCHETA de SOLOMILLO DE TERNERA de Girona sobre puré trufado / *Broqueta de RELLOM DE VEDELLA de Girona sobre puré trufat* / 11,5€

BURRITO DE CARRILLERA de ternera en agridulce de pétalos de rosa / *BURRITO DE GALTES de vedella en agricolç de pètals de rosa* / 10,5€