

Croqueta de pollastre, mantega d'anxova i cabdell <i>(unitat)</i>	3,5
Truita de ceba caramel·litzada	7
Calamars a la romana amb maonesa	17
Bunyols de bacallà i tomàquet a l'all cremat <i>(4 unitats)</i>	7
1/2 pâté en croûte de pagès	8,5
Caputxino de crema de carabassa i xantillí fumat	4
Niguiri català de calamar encebata i papada	7
Niguiri català de ventresca de tonyina en sorra	11
Pa amb tomàquet	6
Servei pa	3

Ostra amb remenat d'ou	8
Mongeta verda amb patata cuita al moment i botifarra del perol	14
Plat d'escalivada, el millor plat vegà de la cuina catalana i del món	16
Cargols amb sofregit de sobrassada picant i allioli	17
Fricandó de ventresca de tonyina amb bolets	24
Peix salvatge a la catalana (sofregit amb pil-pil)	s/m
Botifarra de porc feta per nosaltres amb samfaina i patata a la forquilla	15
Costelles de xai amb patates i allioli	27
El secret d'en Moisés, el carnicer <i>(Tall de vaca amb patates fregides i amanida)</i>	29

Amanida d'entremesos vegetals amb romesco de formatge	14
"Raviolot" de llamàntol i gambeta amb un suquet de musclos picant	16
Plat de bolets <i>(consultar amb l'equip de sala)</i>	14 / 28
Kokotxas de lluç al pil-pil amb mongetes del ganxet	26
El mar i muntanya que mai has tastat: Lletons rostits i ventresca de tonyina amb figues i tàperes	22

## ESCUDELLA DEL MAR del bambú al plat

Peix de roca, escamarlà, pilota de llagostí, musclos, espardenya, sípia, gamba, ostra, botifarra de tonyina...

...galets, patata, pastanaga, fonoll i llegum...

...Tot regat amb una sopa de peix i marisc ;)

*\*Acompanyat d'una torrada amb brandada de bacallà*

45 €

## ara cuinem llegums

Brandada de bacallà amb mongeta verda, colífor escabetxada i raïfort rallat	16
Coca de milfulls de porros amb crema de formatge	15
Steak tartar a l'all i pebre amb mantega fumada	24
Callos i capipota de Cal Jordi amb <i>trippa</i> Rossi a banda	16
Peus de porc Pierre Koffmann <i>(amb regal)</i>	26
Pollastre cubista en dos serveis: Cuixa crocant, amb patates mal tallades, ben fregides i caneló fresc <i>(recomanat per a 2 persones)</i>	38

Macarrons gratinats de rostit de pollastre, porc i vedella	15
Fideus a la cassola amb costella	13
Duet de canelons	17
Paella de rogers a la brasa	24
Arròs de nyores, safrà i cuetes d'escamarlans	26

Llenties amb desfilat d'ànec i foie escabetxat a banda	17
Capicua de vedella amb cigrons	22
Bacallà i orella de porc a la llauna amb mongetes del ganxet	24