

Fls recordem que tenim una zona destinada a les tapes; la versió reduïda dels nostres plats. Fls animem a provar-les!!

ENTRANTS FREDS

Ració sencera / Mitja ració

Ració d'anxoves (8peces/4peces)	20.00€	10.00€
Amanida Capritxosa al Gust (fes-la com vulguis)	11.30€	8.75€
Amanida amb sardines en escabetx i tomàquet natural	12.82€	8.94€
Foie mi-cuit fons de gelatina amb reducció de Tokaji i melmelada de figues i nespres	25.37€	17.26€
El Salmó fumat amb Torradetes	18.41€	10.80€
Encenalls de pernil 5 Jotes Sánchez Romero Carvajal "tallat a mà"	27.50€	18.00€
Coca de pa amb oli o tomàquet	2.82€	
Coca de pa per celíacs (amb o sense tomàquet)	2.82€	
Coques de pa variades (consultar el preu)		

Si no desitgen Pa sí us plau, no dubtín en dir-nos-ho

ENTRANTS CALENTS

Ració sencera / Mitja ració

Sopa de farigola reconstituent amb ou	9.77€	7.12€
Sopa de ceba amb formatge gratinat	10.69€	7.50€
Sopa d'all a l'estil castellà	10.69€	7.50€
Sopa d'au amb fideus, ou dur i cigrons	11.00€	7.60€
Carxofes fregides a l'Andalusa	13.00€	9.00€
Croquetons de Carn d'Olla "Boníssims"	3.96€/unitat	
Delícies Combinades Calentes: cebetes i espàrrecs arrebossats amb romesco, bunyols de bacallà i croquetes de pernil (també per separat)	16.40€	9.50€
Patates esparracades amb ceps i ou trencat	19.00€	13.00€
Cargols guisats "un punt picantets"	18.54€	11.73€
Calamars a la Romana "Terribles"	19.36€	13.24€
Cebetes glacejades al cava amb pernil	19.94€	13.62€
Guisat de cigrons amb cues de gambes a la Marinera	21.70€	14.96€
Combinat de Musclos i Cloïsses a la Marinera "pot ser picant"	25.98€	18.50€
Truita d'alls Tendres o Espàrrecs de marge o al Gust	11.10€	

MENUTS

Tripa guisada amb cap, pota i cigrons	21.00€	15.00€
Cervellets, Lletons, Turmes o Ronyons	19.00€	13.50€
Assortit de menuts	24.00€	16.00€

ELS PEIXETS FREGITS

Seitons Adobats o Fregits a l'Andalusa (o Mig i Mig)	15.07€	9.65€
Calamarsons a l'Andalusa	23.44€	16.30€
Assortit de peixet de mercat fregit (segons mercat)	23.44€	16.30€

Preguem ens comuniquin si tenen alguna al·lèrgia o intolerància alimentària per poder adaptar-nos a les seves necessitats. Disposem de la Declaració Obligatòria d'Al·lèrgens.

ELS PEIXOS AL GUST

Els peixos es poden fer a la planxa, a la romana o en suquet amb patates

Ració sencera / Mitja ració

Bescoll de lluç escaldadet amb allets i bitxo	24.00€	
Llenguado a la planxa o a la Meunière	25.00€	
Tonyina a la Sal o Planxa fons de tomàquet natural	25.48€	18.34€
Tàrtar de tonyina amb avocat, festucs i salsa de soia caramel·litzada	25.48€	18.34€
Petits filets de rap a la Mostassa en gra	25.48€	19.23€
Lluç del Xef amb làmines de carxofes, porro i tomàquet natural	24.46€	18.34€

BACALLANS

Bacallà a la Barcelonesa amb panses, pinyons i musselina d'all i oli	25.31€	19.07€
Bacallà a la Catalana amb tomàquet, cigrons, pinyons i ou dur	25.31€	19.07€
Bacallà Fregit amb Ceba caramel·litzada i patates "tipus palla"	25.31€	19.07€
Bacallà a la mel de canya amb musselina	25.31€	19.07€
Bacallà a la Mexicana "estil Víctor" picantet	25.31€	19.07€
Bacallà a l'Antiga amb vi blanc, Pebrots del Piquillo i allets	25.31€	19.07€
Bacallà amb Samfaina	25.31€	19.07€

LES NOSTRES CARNS

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà, oli i llimona	26.50€	19.00€
Entrecot o Filet de vedella a la planxa o al gust	26.50€	19.00€
	Al gust: formatge blau, pebre verd o estragó	
Filet de vaca gallega a la Sal	25.48€	18.34€
Mitjana de vaca gallega a la Sal	100g/8.45€ (mín. 400g)	
Costelletes de cabrit a la planxa o arrebossades	20.38€	14.50€
Mitjanetes de cabrit saltades amb alls tendres i fons de patata	20.38€	14.50€

Els recordem que el nostre horari de tancament de terrassa és de Dilluns a Dijous a les 24h i de Divendres a Dissabte a la 1h.

Recomanació del Mes

Ampolla

½ AMPOLLA NEGRE PRADOREY	D.O. Ribera del Duero	17.00€
Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot		
½ AMPOLLA NEGRE VIÑA ARDANZA RESERVA	D.O. Ca la Rioja	19.55€
Ull de llebre, Garnatxa		
BLANC LA NANSA VINO DE AGUJA	D.O. Penedès	16.00€
Macabeu, Chardonnay		
BLANC TORRE LA MOREIRA ALBARIÑO	D.O. Rías Baixas	23.00€
Albariño		
ROSAT CIGONYES ROSÉ DE PERELADA	D.O. Empordà	19.00€
Garnatxa, Syrah		
NEGRE RAIMAT MERLOT	D.O. Costers del Segre	22.00€
Merlot		
NEGRE RAIMAT SYRAH	D.O. Costers del Segre	23.50€
Syrah		
CAVA MARRUGAT + NATURA ECOLÒGIC BRUT NATURE RESERVA		20.50€
Macabeu, Parellada, Xarel·lo		

Acabi el seu vi amb un bon formatge o un assortit (8€ o 15€)

ALGUNES DE LES NOSTRES POSTRES

I
V
A

i
n
c
i
ò
s

Bunyols de poma calentets amb Cazalla	3.15€/unitat	
Pastís de crema de llimona i merengue	7.65€	3.84€
Pastís Caraque de xocolata amb xocolata calenta	7.65€	3.84€
Pastís de formatge sense sucre amb mermelada de taronja i gingebre	7.65€	3.84€
Milfulles de crema amb maduixots	8.50€	
Encenalls de taronja confitada amb xocolata calenta	7.65€	3.84€
Gelats i Sorbet de llimona	6.50€	

La Copa

VINS DE LA CASA

L'Ampolla

3.70€	Blanc Primavera	Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu	D.O. Penedès	14.00€
3.70€	Rosat Rovellats	Merlot	D.O. Penedès	14.00€
3.70€	Negre Bru Tardor	Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	D.O. Penedès	17.00€
3.80€	Cava Rovellats Gran Reserva Brut Nature	Parellada, Macabeu, Xarel·lo		19.00€