

## TAPES DE LA CASA

### OLIVES ADOBADES A CASA 4.5 €

Olives Kalamata i verdes d'Aragó, adobades amb pell de taronja, all i romaní fresc

### SEITONS EN VINAGRE 7 €

4 unitats de seitó del Cantàbric curats en vinagre i submergits en oli, servits amb olives i encurtits

### ENSALADILLA RUSSA "DE LA MEVA MARE" 8.5 €

Ensaladilla russa amb bonifol en escabetx, pebrot del piquillo, olivada, piparres i "marineras" de pa cruixent

### PATATES BRAVES "LA ESQUINA" 6.5 €

Patata fregida, allioli suau, la nostra salsa brava i tàrtar de piparres en vinagre

### GROQUETES DE ROSTIT 9 €

3 croquetons de tres carns (porc, pollastre i vedella) rostides al forn amb cura i lligades amb una beixamel

### PEBROTS DEL PADRÓ "BRAVOS" 6.5 €

200 gr de pebrots del padró gallecs amb topping de maionesa de chili i menta, culminats amb pols d'all fregit

### BUNYOLS DE BACALLÀ 8 €

3 unitats de bunyol de bacallà, cremosos i fregits, acompanyats d'una crema de mascarpone i cítrics

### MONTADITOS DE XISTORRA 9 €

2 montaditos de xistorra de Navarra cruixent amb pa de massa mare

### PA AMB TOMÀQUET DE MASSA MARE 4.5 €

## REBOST

### GILDA DE SEITÓ I ANXOVA 7 €

2 unitats de gilda amb olives, piparres, anxoves i seitons banyats amb salsa ravigota

### "BACALLÀ ESQUEIXAT" 14 €

80 gr d'autèntic bacallà dessalat amanit amb oli d'oliva verge i tomàquet ratllat de "penjar"

### PERNIL IBÈRIC 18 €

80 gr de centre de pernil ibèric desossat tallat ben fi

### FORMATGE PAYOYO 14 €

150 gr de formatge de cabra Payoyo, acompanyat de poma fresca i codonyat

## OUS

### OUS TRENCATS 14 €

2 ous ferrats de corral amb pernil ibèric i patates fregides, acompanyats de la nostra salsa de picant suau i fumat

### TRUITA DE PATATA 14 €

Truita de patata i ceba, quallada al moment, amb formatge Arzúa i pernil ibèric

## ARROSSOS PER COMPARTIR

MÍNIM 2 PERSONES

### ARRÒS MARINER 22 € p/p

Guisat de sípia fresca, amb musclos de les nostres costes i llagostins

### ARRÒS DE POP I COSTELLA IBÈRICA ESTOFADA 24 € p/p

L'arròs de tota la vida! Espectacular costella estofada acompanyada de pop acabat de coure i una maionesa de chimichurri

### ARRÒS DE BOLETS I VERDURES 22 € p/p

Selecció de les nostres millors verdures i bolets, coronat amb maionesa de tòfona i ametlles fregides ben cruixents

\*PREU PER PERSONA. TOTS ELS NOSTRES ARROSSOS S'ELABOREN AMB ARRÒS BOMBA DEL DELTA DE L'EBRE I ES SERVEIXEN AMB ALLIOLI.

## PLATETS

### TOMÀQUETS DE TEMPORADA 14 €

Amanida de tomàquets de temporada seleccionats, ventresca de bonifol del nord, ceba i olivada fresca

### CANELÓ DE POLLASTRE A L'AST 17 €

Caneló farcit d'autèntic pollastre a l'ast, un dels menjars més populars de diumenge en Barcelona

### CASSOLETA DE GAMBES AMB ALLADA 18 €

12 unitats de gambes amb allada saltades en oli d'oliva verge extra, amb all confitat, julivert i un toc de txacoli

### GALAMAR I BOTIFARRA DEL PEROL 22 €

Saltejat de calamar fresc, botifarra del perol i cigrons pedrosillano, acompanyat d'allioli i ametlla fregida

### MANDONGUILLES "DE LA IAIA" 16 €

Mandonguilles de vedella tradicionals amb patates, xampinyons de cardo i chips d'all

### ENTREGOT DE VACA 22 €

200g de llong de vaca marcat a la graella amb patates fregides de guarnició

## POSTRES

### PASTÍS DE FORMATGE 7.5 €

### FLAM DE GALETA MARIA I "NUTELLA" 7.5 €

### TATIN DE POMA 8.5 €

10 minuts d'espera de cocció

### TRUFES DE XOCOLATA (UNITAT) 2.5 €