

**PER PICAR · PARA PICAR · TO SNACK**

**Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet**

*Jamón ibérico con pan de coca con tomate*  
Iberian ham with tomato bread

18€



**Taula de formatges del país amb torradetes i fruits secs**

*Tabla de quesos del país con tostaditas y frutos secos*  
Assorted Spanish cheeses with toasts and nuts

18€



**Broqueta de llagostins amb pasta kataifi i salsa agredolça**

*Brocheta de langostinos con pasta kataifi y salsa agredulce*  
Prawn skewer with kadaif noodles and sweet chili sauce

10€



**Croquetes de pernil ibèric o de pollastre rostit**

*Croquetas de jamón ibérico o de pollo rustido*  
Iberian ham croquetes or roasted chicken croquetes

8€



**Patatas braves**

*Patatas bravas*  
Spicy potatoes

6€

**ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS**

**Amanida de brots amb formatge fresc i cogombre amb tomàquets cherri, nous i olivada**

*Ensalada de brotes con queso fresco y pepino con tomates cherri, nueces i olivada*  
Sprout salad with fresh cheese & cucumber with cherry tomato, walnuts & olive tapenade

10€



**Sopa de pa i all amb ou poché i torrada de formatge**

*Sopa de pan y ajo con huevo poché y tostada de queso*  
Creamy garlic & bread soup with poached egg & cheese toast

10€



**Canelons tradicional amb beixamel de ceps**

*Canelones tradicional con bechamel de setas*  
Traditional cannelloni with mushroom béchamel sauce

12€



**Carpaccio de vedella amb ceps escabetsats, tàperes i pinyons**

*Carpaccio de ternera con boletus escabechados, alcaparras y piñones*  
Veal carpaccio with pickled boletus, capers and pine nuts

17€



**Tartar de salmón amb guacamole, ceba morada y chutney de tomàquet**

*Tartar de salmón con aguacate, cebolla morada y chutney de tomate*  
Salmon tartar with guacamole, purple onion and tomato chutney

12€



**Pasta del xef**


*Pasta del chef*  
Chef's pasta

10€



**PRINCIPALS · PRINCIPALES · MAIN COURSES**

**Peix del dia amb verduretes saltades**  
*Pescado del día con verduras salteadas*  
Grilled fish of the day garnished with sautéed seasonal vegetables

17€ 

**Cuixes de pollastre a la catalana amb ceba perla, naps i Parmentiere de patata i daikon**  
*Muslos de pollo a la catalana con cebolla perla, nabos y parmentiere de patata y daikon*  
Catalonian chicken thighs with Pearl onion, turnip and potato & daikon parmentier

17€ 

**Rissotto de garrí confitat amb pebrots de padró**  
*Rissotto de cochinillo confitado con pimientos del padrón*  
Candied piglet risotto with Padrón peppers

18€

**Hamburguesa Olivia**  
*Hamburguesa Olivia*  
Olivia's burger

14€ 

**Entrecot de vedella amb bolets variats, salsa de foie i patata platerets**  
*Entrecote de ternera con setas variadas, salsa de foie y patata platerillo*  
Rib-eye steak with assorted mushrooms, foie sauce and saucer potato

19€ 

**Suquet de corball amb carxofes, ceba perla i llagostins**  
*"Suquet" de corvina con alcachofas, cebollitas i langostinos*  
Suquet: Seabass stew with artichokes, baby onions and prawns

21€ 

**POSTRES · POSTRES · DESSERTS**

**Natilles de pistatxo amb el seu gelat**  
*Natillas de pistacho con su helado*  
Pistachio custard with ice cream

6€ 

**Mousse de xocolata blanca i maracujà**  
*Mousse de chocolate blanco y maracujá*  
White chocolate & maracuya mousse

8€ 

**Selecció de fruita de temporada**  
*Selección de fruta de temporada*  
Seasonal fruit selection

6€

**Coulant de xocolata con praline SENSE GLUTEN**  
*Coulant de chocolate con praline SIN GLUTEN*  
GLUTEN FREE chocolate coolant with pralinè

8€ 

**Gelats variats**  
*Helados variados*  
Ice cream

6€ 

