

SUGGERÈNCIES

“SALMOREJO” AMB ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC I OU DUR 10,90
/ Salmorejo con virutas de jamón ibérico y huevo duro
/ “Salmorejo” with iberian ham shavings and hard-boiled egg

AMANIDA DE TOMÀQUET RAFF I VENTRESCA DE TONYINA 13,85
/ Ensalada de tomate Raff con ventresca de atún
/ Raff tomato salad with tuna belly

CARXOFES DEL PRAT A L’ANDALUSA 10,50
/ Alcachofas del Prat a la andaluza
/ Fried artichokes

CAMARONS A L’ANDALUSA AMB OU DE CORRAL 12,50
/ Camarones a la andaluza con huevo de corral
/ Fried little shrimps with egg

ÀRROS DE CLOÏSES DE CARRIL I CARXOFES DEL PRAT 22,00
/ Arroz de almejas de Carril i alcachofas del Prat
/ Rice of clams with artichokes

TURBOT A LA BRASA ESTIL SANTURCE AMB PATATETES 26,50
/ Rodaballo a la brasa estilo Santurce con patatitas
/ Grilled turbot “Santurce” style with potatoes

GAMBETES A L’ALLET, PATATES RISOLADES I SOFREGIT DE TOMÀQUET 12,50
/ Gambitas al ajillo, patatas risoladas y sofrito de tomate
/ Little Shrimps with garlic, potatoes and “sofrito” tomato

PORCELL CONFITAT AL FORN (COCHIFRITO) AMB TRINXAT I NAPS GLACEJATS 20,50
/ Cochinillo confitado al horno estilo cochifrito con “trinxat” y nabos glaseados
/ Baked suckling pig “cochifrito” style with “trinxat” and glazed turnip

FRICANDÓ AMB CARRERETES I PARMENTIER AMB TÒFONA NEGRE 16,50
/ “Fricandó” con senderuelas y parmentier con trufa negra
/ “Fricandó” with mushrooms and parmentier with black truffle

CUA DE BOU DESOSSAT I PARMENTIER AMB TÒFONA NEGRE 19,50
/ Rabo de buey deshuesado i parmentier con trufa negra
/ Boneless oxtail and parmentier with black truffle