

## SUGGERÈNCIES

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

**AMANIDA DE TOMÀQUET “COEUR DE BOEUF” I VENTRESCA DE TONYINA 13,85**  
*/ Ensalada de tomate “Coeur de boeuf” con ventresca de atún*  
*/ Coeur de boeuf tomato salad with tuna belly*

**CARXOFES “VIOLETTE” A L’ANDALUSA 10,50**  
*/ Alcachofas “Violette” a la andaluza*  
*/ Fried artichokes*

**ROSSINYOLS A LA BRASA AMB CARXOFES I AMETLLA 13,50**  
*/ Rebozuelos a la brasa con alcachofas y almendra*  
*/ Grilled chanterelles with artichokes and almond*

**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*

**SEPIONETES DE PLATJA AMB PARMENTIER, “MIGAS” I CANSALADA IBÈRICA 17,50**  
*/ Sepionets de playa con parmentier, migas y panceta ibérica*  
*/ Small cuttlefish with parmentier, “migas” and Iberian bacon*

**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*

**POLLASTRE DE PAGÈS EN ESCABETX, PATATA MONALISA I BOTIFARRA DEL PEROL 18,50**  
*/ Pollo de payés en escabeche, patata Monalisa y butifarra del Perol*  
*/ Farmed chicken in brine, Monalisa potatoes and Perol catalan sausage*

**CUA DE BOU DESOSSADA AMB PARMENTIER 19,50**  
*/ Rabo de buey deshuesado con parmentier*  
*/ Boneless oxtail with parmentier*