

Los entrantes fríos

Terrina de hígado de pato micuit (elaboración propia)	18,00 €
Jamón de bellota, pan de payés tostado con tomate	22,50 €
Jamón serrano, pan de payés tostado con tomate	12,50 €
Anchoas de l'Escala (3 unidades), tostadas con tomate	11,00 €
Carpaccio de salmón marinado con eneldo	15,00 €
Escalivada tibia con anchoas (berenjena, cebolla y pimiento rojo)	13,00 €
Ensalada tibia de habas y mollejas de pato	14,00 €
Ensalada tibia de queso de cabra y frutos secos	11,00 €

Los entrantes calientes

Caracoles secos “El Moli” con all-i-oli y vinagreta	14,00 €
Croquetas de jamón hechas en casa (8 unidades) con pequeña ensalada	11,00 €
Canelones tradicionales de pato asado y setas	13,00 €
Buñuelos de bacalao hechos en casa (8 unidades) con pequeña ensalada	12,00 €
Calamares a la romana	13,50 €
Sopa de cebolla tradicional gratinada	9,00 €

Pan 2,00 €

All-i-oli 3,00 €

10% IVA incluido

Los pescados

Rodaballo a la plancha con espárragos verdes y romesco	22,50 €
Bacalao a la muselina de ajos y sanfaina	20,00 €
Calamares a la plancha con trigo tierno	17,50 €

Las carnes

Entrecot al gusto (pimienta verde, roquefort gratinado o salsa de hongos)	20,00 €
Pies de cerdo deshuesados y rellenos de setas	15,50 €
Muslo de pato confitado con salsa de hongos y patata gratin	17,00 €
Civet de jabalí al vino tinto	16,00 €
Pichón asado al horno con guarnición	20,50 €
½ Paletilla de cordero al horno con guarnición	19,00 €
Carrillera de ternera guisada con salsa de hongos	17,50 €

Las carnes al fuego de leña

Cabrito de leche	23,00 €
Entrecot de ternera (500 gr)	20,50 €
Bistec de ternera (180 gr)	14,50 €
½ Conejo con all-i-oli	14,00 €
Costillas de cordero	18,00 €
Magret de pato (300 gr)	18,50 €
Filete de buey	22,50 €

Las carnes al fuego de leña irán servidas con patatas fritas caseras, pimiento y calabacín

10% IVA incluido