



## Blancos

LOES, Penedès \*

17

JOSÉ PARIENTE, Verdejo, D.O. Rueda \*

24

## Tintos

8.01, D.O. Ribera del Duero \*

21

Viña Alberdi, D.O. Rioja \*

27

Emilio Moro, D.O. Ribera de Duero \*

41

## Espumosos

Reserva de la Familia, Juve & Camps, D.O. Cava \*

21

Moët & Chandon, Brut Imperial, Champagne \*

39

\* Botellas de 75 cl.



• VERANO 2024 •



VERMOUTH IZAGUIRRE

7

BLOODY MARY

8

BELLINI

10

DRY MARTINI

10

TÍO PEPE\*

5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA\*

7

MOËT & CHANDON\*

10

\* Servidos a copas

### SÓLO O PARA COMPARTIR

Foie-gras de pato mi-cuit, mermelada de melocotón y fresa	20	FOIE-GRAS
Jamón ibérico D.O.P. de Extremadura	29	JAMÓN IBÉRICO
Lomo de salmón ahumado	20	SALMÓN AHUMADO

### ENTRANTES

Escalivada de verduras con romesco	15	HORTALIZAS
Ensalada de tomate y bonito del norte	15	TOMATE
Carpaccio de calabacín, queso Castell Llebre y hierbas	15	CALABACÍN
Aguacate asado	12	AGUACATE
Salteado de setas y huevo	18	SETAS DE BOSQUE
Sopa fría de almendras con virutas de jamón	12	ALMENDRAS

### ARROZ, HUEVOS Y PASTAS

Huevos estrellados con papada	15	HUEVOS
Arroz del delta con setas y trigueros	18	ARROZ DELTA
Macarrones con calamarcitos, langostinos y tomate confitado	15	MACARRONES

### PLATOS PRINCIPALES

Colita de rape con patatas doradas	25	RAPE
Lenguado a la plancha **	30	LENGUADO
Lubina al vapor con juliana de verduritas **	28	LUBINA
Milanesa de costilla de ternera **	25	TERNERA
Costillas de cordero recental con alioli de codony	24	CORDERO RECENTAL
Solomillo de ternera gallega con tomates confitados **	27	TERNERA GALLEGA

### ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas paja ** / Puré de patata ** / Verduras** / Arroz ** / Ensalada **	5
---	---

### QUESOS Y POSTRES

Carro de quesos de L'Alt Urgell	14	QUESOS
Pavlova de frutos rojos	10	FRUTOS ROJOS
Tarta de queso	8	QUESO
Cremoso de chocolate	10	CHOCOLATE
Melocotón a la verbena	8	MELOCOTONES