

# MENU

13.00 - 16.00 · 20.00 a 23.00 h

## Las tapas selectas

Les tapes selectes · The selected tapas · Les tapas sélectionnées

**Buñuelos de bacalao con mahonesa de lima** 6,50 €  
Bunyols de bacallà amb maionesa de llima  
Cod fritters with lime mayonnaise  
*Beignets de morue et mayonnaise au citron vert*

**Nuestras patatas bravas con salsa ligeramente picante y sofrito tradicional** 5,50 €  
Les nostres patates braves amb salsa lleugerament especiada i sofregit tradicional  
Our brava potatoes with lightly spicy sauce and traditional dressing  
*Nos "patatas bravas", sauce légèrement piquante, sur fond de légumes*

**Croquetas de pollo de corral y ceps** 5,50 €  
Croquetes de pollastre de corral amb ceps  
Chicken croquette with porcini mushrooms  
*Croquettes de poulet fermier et cèpes*

**Jamon ibérico reserva especial MRB con coca de cristal, tomate de colgar y aceite extra virgen** 26,00 €  
Pernil ibèric reserva especial de MRB amb coca de vidre, tomaquet de penjar i oli d'oliva extra verge  
Iberian ham MRB reserve with glazed coca flatbread, tomatoes and extra virgin olive oil  
*Jambon ibérique, réserve spéciale MRB, pain frotté à la tomate huile d'olive vierge extra*

## Los entrantes de temporada

Els entrants de temporada · Seasonal starters · Les entrées saisonnières

**Ensalada de tomates ecológicos y aguacate con langostinos y vinagreta de pistacho** 12,50 €  
Amanida de tomàquets ecològics amb alvocat, llagostins i vinagreta de festucs  
Organic tomato salad with avocado, shrimp and pistachio vinaigrette  
*Salade de tomates bio, avocat, gambas et vinaigrette de pistache*

**Ensalada campera con ventresca de atún, cebolla roja, tomate y huevos de codorniz** 11,50 €  
Amanida d'estiu amb ventresca de tonyina, ceba vermella, tomàquet i ous de guatlla  
Country style salad with tuna belly, red onion, tomatoes and boiled quail eggs  
*Salade paysanne avec ventrèche de thon, oignon rouge, tomates et oeufs de caille*

**Nuestra ensalada cesar con cogollos, pollo crujiente, anchoa y queso parmesano** 12,00 €  
La nostra amanida Cesar amb cabdells, pollastre cruixent, anxoves i parmesà  
Our cesar salad with lettuce hearts, crunchy chicken, anchovies and parmesan cheese  
*Notre salade César avec cœurs de laitue, poulet croustillant, anchois et parmesan*

**Gazpacho tradicional con sardina ahumada, aguacate y remolacha asada** 10,25 €  
Gaspacho amb sardina fumada, alvocat i remolatxa  
Traditional chilled gazpacho soup with smoked sardine, avocado and roasted beetroot  
*Gaspacho traditionnel avec sardine fumée, avocat et betterave rôtie*

**Arroz caldoso con sepia, rape y alitas de pollo** 15,00 €  
Arrós caldós de sèpia, rap i aletes de pollastre  
Risotto with cuttlefish, monkfish and chicken wings  
*Risotto de seiche, lotte et ailes de poulet*

**Wok de verduras con fideos soba, calamares, pollo y col Kale y bimi** 14,50 €  
Wok de verdures amb fideus soba, calamars, pollastre, col kale i bimi  
Vegetable and soba noodle wok with squid, chicken, kale and bimi broccoli  
*Wok de légumes, nouilles soba, calamars, poulet, chou kale et brocoli-bimi*

**Ensalada de straciatella de burrata, tomate marinado, alcaparrones, aceituna negra y rúcula** 14,50 €  
Amanida d'straciatella de burrata amb tomàquet marinat, tàperes, olives negres i ruca  
Burrata straciatella salad with marinated tomatoes, capers, Kalamata olives and rocket  
*Salade de straciatella de burrata, tomates marinées, câpres, olives noires et roquette*

**Troffie con pesto rojo, verduras asadas y queso Idiazabal** 12,50 €  
Troffie amb pesto vermell, verdures rostides i formatge Idiazabal  
Troffie pasta with red pesto, roasted vegetables and smoked Idiazabal cheese  
*Trofies au pesto rouge, légumes rôties et fromage fumé idiazabal*

# MENU

13.00 - 16.00 · 20.00 a 23.00 h

## Los platos principales de pescado y carne

Els plats principals de peix i carn

Meat and fish main courses · *Plats principals à base de poisson et de viande*

**Pescado de la lonja con verduras a la parrilla y patata al vapor.** 16,00 €

Peix de la Llotja de Vilanova amb verdures a la graella i patata al vapor.

Catch of the day with grilled vegetables and steamed potatoes

*Poisson du jour avec légumes à la plancha et pomme de terre vapeur.*

**Pata de pulpo a la parrilla con puré rústico de patata, pimentón de la Vera y encurtidos** 18,00 €

Pota de pop a la graella amb puré rústic de patates, pebre vermell de la Vera i encurtits

Grilled octopus with mashed potatoes,

paprika and pickles

*Poulpe grillé, écrasée de pommes de terre, paprika et pickles*

**Lubina asada con espárragos verdes, flor de calabacín y mahonesa de ceps.** 17,50 €

Llobarro rostit amb espàrrecs verds, flor de carbassó i maionesa de ceps.

Roasted sea bass with Green asparagus, zucchini blossom and porcini mushroom mayonaise

*Bar rôti avec asperges vertes, fleur de courgette et mayonnaise aux cèpes.*

**Solomillo de ternera con salsa Café de París, vegetales de temporada y puré de patata Ratte.** 22,00 €

Filet de vedella amb salsa café de París, verdures de temporada i puré de patata ratte.

Veal tenderloin with café de París sauce, seasonal vegetables and ratte potatoe puree.

*Filet de boeuf, sauce café de Paris, légumes de saison et purée de pommes de terre ratte.*

**Pechuga de pintada con hinojo, brotes de espinaca, tirabeques y aceite de cítricos** 16,50 €

Pit de pintada amb fonoll, fulles tendres d'espínacs, tirabecs i oli de cítrics

Roasted Guinea fowl breast with fennel, spinach, snow peas and citrus oil

*Poitrine de pintade avec fenouil, pousses d'épinards, pois gourmands et huile de citriques*

**Carré de cordero asado en costra de finas hierbas con puré de berenjena, tomate asado y chalotas glaseadas.** 20,50 €

Costellar de xai en costar de fines herbes amb puré d'aberginia, tomàquet rostit i escalunyes glaçejades

Rack of lamb in a crust of fresh herbs, eggplant puree, roasted tomato and glazed shallots

*Carré d'agneau en croute de fines herbes, purée d'aubergine, tomate rôtie et échalottes braisées*

## Los postres y dulces

Els postres i dolços

Desserts and sweets

*Desserts et sucreries*

**Los vasitos de nuestro chef de pasteleria** 3,00 €/ud.

Els gotets variats del nostre xef de pastisseria

Choice of our Home made pastries

*Assortiment de verrines de notre chef pâtissier*



*E*SmarRis  
Restaurant