

## Fem un Tast?

Les braves del Tast	8,00€
Patates a la brasa amb tres salses (romesco, all i oli i brava)	9,00€
Calamars a l'andalusa	9,50€
Ous estrellats amb encenalls de foie	12,50€
Assortiment de croquetes	10,50€
Twister de llagostí amb salsa de calçot	11,00€
Verdures en tempura i salsa de soja	9,50€
Foie mi-cuit arrebossat amb festucs	13,50€
Anxoves del cantàbric amb pa de vidre	12,00€

## Taules i Llesques

Taula d'embotits ibèrics amb pa de vidre	17,50€
Taula de formatges variats amb pa de vidre	16,50€
Pissarra de pernil ibèric amb pa de vidre	16,00€
Mini coques de pa de vidre amb sardina fumada i daus de tomàquet	8,50€

## Entrants

Amanida amb fruites de temporada i formatge de cabra	10,50€
Amanida tèbia de tardor amb bolets variats, magrana i boniato	10,50€
Amanida de xató	10,50€
Carpaccio de tomàquet amb anxoves del cantàbric a la crema d'alvocat i oli d'alfàbrega	11,50€
Carpaccio de bacallà amb tomàquet concassé i perles de salmó	15,00€
Tàrtar de salmó amb delícies d'ou dur i daus de mantega	15,00€
Lacón a la gallega amb pa de vidre	12,50€

Assortiment de tres canelons	9,50€
Canelons de carn gratinats	10,50€
Canelons d'espínacs gratinats	10,50€
Crep farcit de bolets de temporada amb parmesà i beixamel trufada	11,00€
Albergínia al forn farcida de verdures	11,50€
Risotto de bacallà amb oli de farigola i cruixent de parmesà	13,50€
Pernil de Jabugo i favetes baby amb perles de meló a la vinagreta de mel i mostassa	15,50€
Graellada de verdures a la brasa	12,50€

## Mar i muntanya a la brasa

Timbal de salmó amb verdures al forn amb cruixent de porro i crema d'anet	17,00€
Tonyina amb oli d'ajonjolí	16,00€
Pota de pop amb parmentier de patata trufada	25,50€
Bacallà al forn gratinat amb all i oli de safrà	15,00€
Mandonguilles amb sípia	14,50€
Secret ibèric cuinat a baixa temperatura amb salsa de foie	17,50€
Hamburguesa "black angus" (opcional bacó i/o ou)	14,50€
Hamburguesa de tofu	13,00€
Costelles i mitjana de xai	19,50€
Llonganissa de Valls	12,00€
Costelles de porc ibèric al forn amb mel de romaní	17,00€
Melós de vedella amb reducció de vi dolç	15,75€
Entrecot "black angus"	21,00€
Filet de vedella	24,00€

## Pans i salses

Pa de vidre amb tomàquet	3,00€
Pa de la casa	2,00€
Pa sense gluten	3,00€
Salsa de Calçots	3,50€
Salsa All i oli	3,50€
Salsa brava	2,50€

## I per acabar els nostres postres

Degustació de postres casolans <small>Mínim dues persones, preu per persona.</small>	7,00€
Mousse de llimona semifred	6,00€
Tiramisú de la Tina	6,50€
Pastís de pastanaga “carrot cake”	6,00€
Trufes de xocolata casolanes	5,00€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	5,00€
Crema catalana	5,50€
Bombó amb praliné d'avellana i crumble amb xocolata kiribati	7,50€
Pastís gregorià de poma amb gelat de coco i tofee de caramel	6,00€
Pastís de formatge amb mermelada de nabius	5,50€
Xarrup Mojito, llimona o mandarina	5,00€
Flam de cafè	5,00€