

# MENÚ EXECUTIU 42€

PERNIL IBÈRIC DE GLA JOSELITO & PA AMB TOMÀQUET  
COCA D'ESCALIVADA I ANJOVA  
TORRADETES DE BRANDADA DE BACALLÀ  
BARREJA DE BOLETS AL FORN  
PAPERINA DE VERDURES DE TEMPORADA  
CROQUETES FORMIDABLES  
ELS ESPERATS CALAMARS A LA ROMANA  
TRUITA DE PATATES AMB SUC  
CAFÈS O INFUSIONS AMB CARQUINYOLIS I MAGDALENA  
DE LA CASA

## CELLER

GARNATXA BLANCA DE CAPÇANES  
NEGRE COLLITA DE CAPÇANES  
CAVA BRUT EXTRA PERLO  
PA DE PAGÈS, AIGÜES & REFRESCOS

# MENÚ EJECUTIVO 42€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA JOSELITO & PAN DE COCA  
CON TOMATE  
COCA DE ESCALIVADA Y ANCHOA  
TOSTADITAS DE BRANDADA DE BACALAO  
MEZCLA DE SETAS AL HORNO  
PAPERINA DE VERDURAS  
CROQUETAS FORMIDABLES  
LOS ESPERADOS CALAMARES A LA ROMANA  
TORTILLA DE PATATAS EN SALSA  
CAFÉS & INFUSIONES CON *CARQUINYOLIS* Y BIZCOCHO  
DE LA CASA

## BODEGA

GARNATXA BLANCA DE CAPÇANES  
NEGRE COLLITA DE CAPÇANES  
CAVA BRUT EXTRA PERLO  
PAN DE *PAGÈS*, AGUAS & REFRESCOS

# EXECUTIVE MENU 42€

JOSELITO IBERIAN ACORN-FED HAM SHAVINGS  
& COCA CRISPBREAD WITH TOMATO  
COCA CRISPBREAD WITH *ESCALIVADA* (SMOKY GRILLED  
VEGETABLES) AND ANCHOVY  
COD BRANDADE WITH MINI-TOASTS  
OVEN-BAKED WILD MUSHROOM ASSORTMENT  
CONE OF SEASONAL VEGETABLES  
OUR DELICIOUS CROQUETTES  
OLD FAVOURITE BATTERED CALAMARI  
POTATO OMELETTE IN SAUCE  
COFFEES & TEAS WITH *CARQUINYOLIS* ALMOND BISCUITS  
AND POUND CAKE

## CELLAR

GARNATXA BLANCA DE CAPÇANES  
NEGRE COLLITA DE CAPÇANES  
CAVA BRUT EXTRA PERLO  
COUNTRY-STYLE BREAD, WATERS & SOFTDRINKS