

MENÚ EXECUTIU 50€

PERNIL IBÈRIC DE GLA JOSELITO & PA AMB TOMÀQUET
I OLI DE L'EMPORDÀ
CROQUETES FORMIDABLES
PAPERINA DE VERDURES DE TEMPORADA
ELS ESPERATS CALAMARS A LA ROMANA
AMANIDA DE TOMÀQUETS, OLIVADA I CEBA AL COP DE PUNY
TÀRTAR DE TONYINA BLUE FINN
TRUITA DE PATATES AMB SUC

CAFÈS O INFUSIONS AMB CARQUINYOLIS
I PA DE PESSIC DE LA CASA

CELLER

GARNATXA BLANCA DE CAPÇANES
NEGRE COLLITA Celler DE CAPÇANES
CAVA BRUT EXTRA PERLO
AIGÜES

MENÚ EJECUTIVO 50€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA JOSELITO & PAN CON TOMATE
Y ACEITE DE L'EMPORDÀ
CROQUETAS FORMIDABLES
PAPERINA DE VERDURAS
LOS ESPERADOS CALAMARES A LA ROMANA
ENSALADA DE TOMATES, OLIVADA Y CEBOLLA *AL COP DE PUNY*
TÁRTAR DE ATÚN BLUE FINN
TORTILLA DE PATATAS EN SALSA

CAFÉS & INFUSIONES CON *CARQUINYOLIS*
Y BIZCOCHO DE LA CASA

BODEGA

GARNATXA BLANCA DE CAPÇANES
NEGRE COLLITA CELLER DE CAPÇANES
CAVA BRUT EXTRA PERLO
AGUAS

EXECUTIVE MENU 50€

JOSELITO IBERIAN ACORN-FED HAM SHAVINGS
& PÀ AMB TOMÀQUET AND OLIVE OIL FROM L'EMPORDÀ
BLUEFIN TUNA TARTARE & COD BRANDADE
WITH MINI TOASTS
OUR DELICIOUS CROQUETTES
CONE OF SEASONAL VEGETABLES
OLD FAVOURITE BATTERED CALAMARI
TOMATO, OLIVE TAPENADE AND HAND-CRUSHED ONION SALAD
BLUEFIN TUNA TARTARE
POTATO OMELETTE IN SAUCE

COFFEES & TEAS WITH *CARQUINYOLIS* ALMOND BISCUITS
AND POUND CAKE

CELLAR

GARNATXA BLANCA DE CAPÇANES
NEGRE COLLITA CELLER DE CAPÇANES
CAVA BRUT EXTRA PERLO
WATERS