

La carta

Cocina mediterránea de mercado · desde 1996

Entrantes fríos

Carpaccio de picaña	
Anchoas del Cantábrico	unidad
Jamón de bellota	80 g
Queso de oveja artesano	
Tartar de tomate	
Esqueixada	
Foie	
Ensalada	
Ensalada especial	

Entrantes calientes

Almejas con ajo y perejil	
Croquetas de pollo	unidad
Patatas con huevo frito, virutas de foie y jamón	
Espárragos a la brasa	
Canelones	4 unidades
Patatas a lo pobre	

Para niños

Macarrones a la boloñesa
Nuggets de pollo

Carnes

<i>Conejo al ajillo</i>	<i>Especialidad de la casa</i>
Solomillo de buey a la brasa	
Solomillo de buey con foie y Oporto	
Pluma «Joselito»	
Hígado de foie con salsa Oporto	
Pollo al ajillo	por encargo
Lomo al ajillo	unidad
Cabrito a la milanesa	
Cordero a la brasa	

Pollo a la brasa

Pescados

Caldereta de rape

mínimo 2 personas

Bacalao con sanfaina

Bacalao con tomate casero

Marisco y pescados de lonja según mercado

consultar en sala

Sugerencias del chef

Chuleta de vaca madurada 30 días

raza Diamond Sashi

Chipirones rellenos de foie con cebolla caramelizada

mínimo 2 uds

Steak tartar de buey cortado a mano

Solomillo de buey al café de París

Langostinos en tempura con mayonesa de kimchi

Presa de bellota «Joselito» con salsa de ceps y foie

Arroces *mínimo 2 personas*

Arroz campestre con trufa negra

Arroz caldoso con bogavante

Arroz seco con bogavante

Socarrat de carpaccio de gamba roja

Socarrat de pulpo con alioli de azafrán y sobrasada

Socarrat de vaca madurada 30 días

500 g · raza Diamond Sashi

Suplementos

Pan de cristal

para dos personas

Alioli

Patatas fritas

Ctra. Sabadell, 28 · 08211 Castellar del Vallès · 937 145 256
Carta de temporada con producto de mercado. La disponibilidad puede variar según el día. Para alérgenos, consúltanos.