



· Piruleta de parmesano <i>Piruleta de parmesà</i>	2€
· Crema fría de aguacate con chía y langostino crujiente <i>Crema freda d'alvocat amb xia i llagostí cruixent</i>	9€
· Tiras de pollo rebozadas con dúo de salsa sweet chilli y tártara <i>Tires de pollastre arrebossades amb salsa sweet xili i tàrtara</i>	7€
· Cucuruchos de foie mi-cuit con sésamo caramelizado y Pedro Ximénez <i>Cucurutxos de foie mi-cuit amb sèsam caramelitzat i Pedro Ximénez</i>	10.5€
· Dados de salmón marinado con salsa ponzu <i>Daus de salmó marinat amb salsa ponzu</i>	8.5€
· Hummus casero con pan de pita y ensalada de hierbas <i>Hummus casolà amb pa de pita i amanida d'herbes</i>	7€
· Ceviche ravalero de corvina, granada, y cebolla de figueras <i>Ceviche de corball, magrana, i ceba de figueres</i>	10€
· Jamón ibérico de bellota D.O Jabugo, cortado a cuchillo <i>Pernil d'aglà D.O. Jabugo tallat a ganivet</i>	9.5€
· Patatas bravas ravaleras <i>Patates braves ravaleres</i>	7€
· Croquetón de pollo y gallina (4 ud.) <i>Croquetó de pollastre i gallina</i>	7€
· Croquetas de zanahoria y garbanzos con muhummara y chips de yuca <i>Croquetes de pastanaga i cigrons amb muhummara i xips de iuca</i>	7€
· Calamarcitos a la plancha con cebolla caramelizada y piquillo <i>Calamarsets a la planxa amb ceba caramel·litzada, i piquillo</i>	9€

· Alitas de pollo confitadas y deshuesadas al cajún <i>Aletes de pollastre confitades i desossades al cajún</i>	7.5€
· Tapa de pulpo á feira con espuma de patata violeta y caviar de arbequina <i>Taco de pop á feira amb escuma de patata violeta i caviar d'arbequina</i>	9.5€
· Carpaccio de buey con virutas de parmesano y rúcula <i>Carpaccio de bou amb virutes de parmesà i ruca</i>	9.5€
· Crema del día de temporada <i>Crema del dia de temporada</i>	9.5€
· Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra <i>Coca de pá amb tomàquet i oli d'oliva verge extra</i>	4€
· Pan artesano <i>Pa artesà</i>	2.8€



· Crujiente de wok de verduras con mix de de setas, romesco y perlas de mozzarella <i>Cruixent de wok de verdures amb mix de bolets, romesco i mozzarella</i>	14€
· Envuelto de calabacín relleno de verduritas, ricota y piñones <i>Envoltat de carbassó farcit de verduretes, ricota i pinyons</i>	13€
· Espaguetis guitarra con pesto rojo de tomate sun-dried y nueces <i>Espaguetis de guitarra amb pesto vermell de tomàquet sun-dried i nous</i>	13.5€
· Arroz cremoso de setas, calabaza y nueces <i>Arròs cremós de bolets, carbassa i nous</i>	15€
· “Fish&Chips” con patatas fritas, espuma mahonesa y ensaladita <i>“Fish&chips” amb patates fregides, escuma de maionesa i amanideta</i>	14.5€
· Pres a ibérica confitada acompañada con cebollitas al vino y puré de calabaza <i>Pres a ibèrica confitada amb cebetes al vi i puré de carbassa</i>	17.5€
· Suprema de corvina confitada en su jugo con verduritas y puré de apio <i>Suprema de corbina confitada en el seu suc amb verduretes i pure d'api</i>	15.5€
· Salmón a la plancha con pak choy, espárragos y sésamo negro al aroma de naranja <i>Salmó a la planxa amb pak choy, espàrrecs i sèsam negre a l'aroma de taronja</i>	16€
· Pallarda de pollo con ensalada de rúcula <i>Pallarda de pollastre amb amanida de ruca</i>	12.5€
· Entrecot de lomo bajo angus con patatas, piparras dulces y alioli <i>Entrecotte de llom baix “angus” amb patates i piparras dolçes i allioli</i>	22€
· Tentáculo de pulpo á feira con cachelos de patata violeta <i>Tentacle de polp á feira amb cachelos de patata violeta</i>	18.5€

