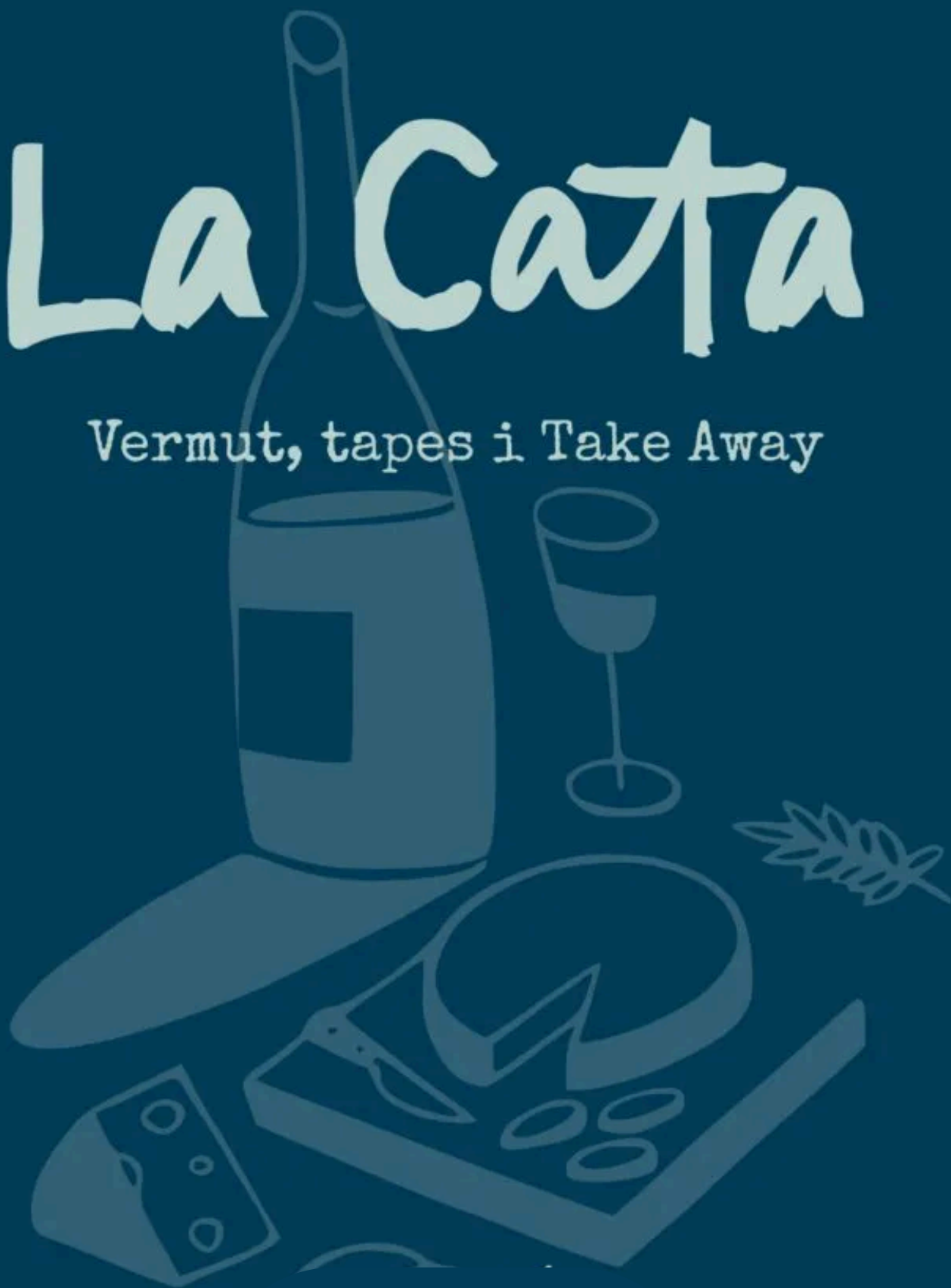


La Carta

Vermut, tapes i Take Away



CARTA

La Cata

ENTRANTES Y RACIONES / ENTRANTS I RACIONS

Jamón 100% Ibérico de Bellota (Cortado a año) /	20.90€
Pernil 100% Ibèric de Bellota (Tallat a Mà)	
Cecina de León Artesana /	17.50€
Cecina de Lleó Artesana	
Tabla de Quesos Seleccionados (Manchego, Gorgonzola, Cabra y Cabrales) /	17.90€
Taula de Formatges Seleccionats	
Tapa de Queso Manchego Curado /	9.90€
Tapa de Formatge Manxec Curat	
Huevos Rotos con Jamón Ibérico /	16,90€
Ous Trencats amb Pernil Ibèric	
Pulpo a la Gallega con Aceite de Oliva y Pimentón /	20.80€
Pop a la Gallega amb Oli d'Oliva i Pebre Vermell	
Calamar de Playa a la Andaluza con Mayonesa de Lima /	17.50€
Calamar de Platja a l'Andalusa amb Maionesa de Llima	
Ensaladilla Rusa Trufada Con Ventresca /	9.80€
Ensaladilla Russa Trufada amb Ventresca	

ENSALADAS / AMANIDES

Ensalada La Cata: Mezclum con Ventresca de Bonito /	11.90€
Amanida La Cata: Mezclum amb Ventresca de Bonítol	
Ensalada Salomón: Salmón ahumado, langostinos y cítricos /	13.50€
Amanida Salomó: Salmó Fumat, Llagostins i Cítrics	
Timbal de Berenjena y Queso de Cabra a 2 Temperaturas /	15.90€
Timbal D'Alberginia y Formatge de Cabra a 2 Temperaturas	

*Nuestros platos se cocinan al momento con productos frescos y de temporada y requieren su tiempo de elaboración

La Cata

MARISCOS DE LONJA /

MARISC DE LLOTJA

Gamba Roja (8u): Al Ajillo o a la Plancha /	19.50€
Gamba Vermella (8u): A l'Allet o a la Planxa	
Ostrón Gallego Pasión Explosiva (1u) /	4.20€
Ostrot de Galicia Pasio Explosiva (1u)	
Cigalas: Al Ajillo o a la Plancha /	18.50€
Escamarlans: A l'Allet o a la Planxa	
Tallarinas Frescas (180g) /	20.90€
Tellines Fresques (180g)	
Zamburiñas del Chef Hug (4u) /	10.60€
Zamburinyes del Xef Hug (4u)	
Navajas a la Plancha (8u) /	16.90€
Navalles a la Planxa (8u)	
Almeja Gorda Viva: A la plancha o al Natural /	19.90€
Cloïssa Grossa Viva: A la Planxa o al Natural	

PESCADOS DEL DÍA /

PEIXOS DEL DIA

Lomo de Bacalao Gratinado a la Mousseline de Ajo /	19.90€
Llom de Bacallà Gratinat a la Mussolina d'All	
Pata de Pulpo a la Brasa con Parmentier /	20.80€
Pota de Pop a la Brasa amb Parmentier	
Corvina al Horno con Crujiente de Bimi /	20.50€
Corvall al Forn amb Cruixent de Bimi	
Dorada a la Donostiarra con Patata Panadera /	18.90€
Orada a la Donostiarra amb Patata Panadera	

*Nuestros platos se cocinan al momento con productos frescos y de temporada y requieren su tiempo de elaboración

La Cata

CARNES SELECCIONADAS / CARNS SELECCIONADES

Solomillo de Ternera con Parmentier de Patata (200gr) /	24.50€
Filet de Vedella amb Parmentier de Patata (250gr)	
Cachopo Asturiano de Ternera con Patata Bonita y Salsa de Cabrales /	24.80€
Cachopo Asturià de Vedella amb Patata Bonica y Salsa Cabrales	
Entrecot a la Plancha con Patata al Ajillo (300gr) /	22.90€
Entrecot a la Planxa amb Patata a l'Allet	
Secreto Ibérico con Puré de Boniato /	18.50€
Secret Ibèric amb Puré de Moniato	
Entraña de Ternera a la plancha con patata panadera y crema de pimiento verde /	19.50€
Entranya de Vedella a la Plancha amb Patata Panadera y Crema de Pebrot Verd	

NUESTROS ARROCES / ELS NOSTRES ARROSSOS

(Mínimo 2 personas. Precio por comensal / Mínim 2 persones. Preu per comensal)

Arroz Caldoso de Bogavante y Almejas /	24.90€
Arròs Caldós de Llamàntol i Cloïsses	
Arroz de Gamba Roja y Mariscos /	19.50€
Arròs de Gamba Vermella i Marisc	
Arroz Vulcano de Marisco y Setas /	20,90€
Arròs Vulcano de Marisc i Bolets	
Arroz Vulcano de Entraña y Secreto Ibérico /	20.50€
Arròs Vulcano d'Entranya i Secret Ibèric	
Arroz Negro con Sepia y Cigalas /	18.90€
Arròs Negre amb Sípia i Escamarlans	
Arroz Vulcano de Verduras y Setas de Temporada /	17.50€
Arròs Vulcano Verduras y Bolets de Temporada	

*Nuestros platos se cocinan al momento con productos frescos y de temporada y requieren su tiempo de elaboración

La Cata

ESPECIALITATS

Bogavante a la Plancha con Alioli de Huevo Frito / 24.90€

Llamàntol a la Planxa amb Alliolí d'Ou Ferrat

Tàrtar de Salmón o Atún Rojo con Aguacate y Mango / 18.50€

Tàrtar de Salmó o Tonyina amb Advocat y Mango

Tataki de Atún Rojo con Crujiente de Wasabi y Reduccion de Soja/ 17.90€

Tataki de Tonyina Vermella amb Cruixent de Wasabi y Reduccio de Soja

Carpaccio de Ternera Marinada / 19.80€

Carpaccio de Vedelló Marinat

TOSTADAS PAN DE CRISTAL/

TORRADES PA DE VIDRE

Tostada de Jamón Ibérico 100% de Bellota / 19.90€

Torrada de Pernil Ibèric 100%

Serranito: Lomo, Simiento Verde y Jamón Ibérico / 18.50€

Serranito: Llom, Pebrot Verd i Pernil Ibèric

Scalibur: Escalivada, Queso de Cabra, Anchoas y Nueces / 17.50€

Scalibur: Escalivada, Formatge i Anxoves

*Nuestros platos se cocinan al momento con productos frescos y de temporada y requieren su tiempo de elabora