

TAPAS E PARA PARTILHAR

- Pão de fermentação natural **torrado** com tomate e azeite virgem extra (🌾 Opção sem glúten) 2,35
- As nossas batatas **bravas** Abrassame com alioli suave e molho picante brava 5,50
- Croquetes de presunto ibérico de bolota 2,60 un.
- Croquetes de bacalhau 2,60 un.
- Super bomba picante da **Barceloneta** 6,90 un.
- Anchova 00 de Santoña 3,85 un.
- Pimentos Padrón fritos com sal Maldon 5,90
- Omelete espanhola de batata com cebola feita no momento 8,20
- Beringelas crocantes com mel de flores e um toque de lima 7,95
- Brócolos e anéis de cebola **em tempura** com um toque especial, cominhos e lima 9,00
- Tábua de **queijos nacionais** com doce de marmelo e nozes 15,90
- Ostra do Delta do Ebro 5,20 un.
- Carpaccio de **atum** rabo-azul ao natural com molho de soja e azeite virgem extra 16,90
- Camarões ao alho 13,95
- Fritada de **peixe**, como em Cádiz 9,90
- Lulas à andaluza com maionese cítrica 13,10
- Mexilhões ao **vapor** com vinho, limão e um toque de orégãos 12,90
- Polvo grelhado à galega com batatas cozidas e colorau de la Vera 21,50
- Presunto ibérico 100% de bolota D.O. Extremadura Ración 28,90 / Media ración 15,90
- Ovos biológicos **estrelados** com batatas fritas e presunto ibérico 100% de bolota 11,90
- Chouriço fino de novilho (**chistorra**) assado na brasa 8,60
- Salada verde** com mistura de alfaces, cenoura, tomate cherry, pickles, pimentas guindilla, anéis de cebola roxa e azeitonas 9,60
- Salada Caesar** com frango de escabeche, queijo manchego, bacon, tomate seco, ovo de codorniz cozido, croutons e molho Caesar 13,50
- Salada de queijo de cabra** caramelizado com mistura de alfaces, beterraba, framboesas, sementes de girassol e creme balsâmico de frutos vermelhos 13,40
- Grelhada de legumes** de época na brasa com molho romesco 16,50
- Gazpacho andaluz** com legumes picados, ovo, chips de presunto e croutons (de abril a outubro) 9,90
- Sopa de **peixe** de rocha com bacalhau, camarões e pão torrado 13,50
- Tagliatelle à **bolonhesa** de tomate natural, carne de vitela de Girona, toucinho e chouriço 15,50
- Tagliatelle à **Mediterrânea** com refogado de tomate, mexilhões, camarões e lulas da praia 18,50

PAELLAS E ARROZES

Paella vegana de legumes locais (Km 0) com espinafres, cogumelos, feijão-verde, batata-doce, curgete, pimento vermelho e tomate cherry 19,50

Paella de frango do campo assado na brasa, feijão-verde, pimento vermelho assado na brasa e cogumelos 20,40

Paella da montanha de Tibidabo com frango, entrecosto, chouriço catalão (butifarra), morcela de cebola, espinafres e feijão-verde 21,70

Paella de marisco com camarão-vermelho, lagostim, choco, amêijoas e mexilhões 23,90

Paella de mar e carne com lagostim, choco, amêijoas, mexilhões, entrecosto, butifarra de pagés e frango 25,50

Fideuá de Carmen com camarão-vermelho, lagostim, choco, amêijoas, mexilhões e maionese de alho (alioli) 21,90

Arroz negro com bacalhau coberto de alioli de alhos confitados, choco, amêijoas e mexilhões 22,60

Arroz caldoso com lavagante 29,50

As nossas **paellas são feitas com caldo caseiro** cozinhado em lume brando com cabeças de tamboril, camarões, canochas, peixe de rocha, **legumes biológicos e arroz do Delta do Ebro**

Informe-nos sobre qualquer alergia e/ou intolerância alimentar. Teremos todo o prazer em aconselhá-lo

CARNES NA BRASA

- 

Frango marinado em tomilho, orégãos, pimentão doce, cominhos, pimenta preta, açafrão-da-índia, alho, salsa, vinho branco e azeite extra virgem, **assado na brasa** 15,50
- 

Espetada de frango do campo com legumes 15,60
- 

Entrecosto ibérico com molho Jack Daniel's e cerveja torrada 19,80
- 

Bacon cheeseburger **smash burger** de vitela de Girona, bacon e queijo 13,90
- 

Pide doble smash por 2,90 supl.
- 

Hambúrguer de vaca Angus 200 gr. com bacon, queijo cheddar, pimento de piquillo, cebola confitada, alface e tomate 15,90
- 

Entranha de vitela de Girona 250 gr. 19,50
- 

Entrecosto de vitela de Girona 250 gr. 28,50
- 

Lombo de vitela de Girona 220 gr. 29,95
- 

Picanha de vaca Angus (250g) fatiada com torresmos crocantes 23,50
- 

Pá de cordeiro Halal de Burgos assada a baixa temperatura 29,90
- 

Grelhada de 1 Kg. de carnes suculentas (picanha de vitela, chistorra de vitela, frango, chouriço crioulo, butifarra de pagés, morcela de cebola e pluma de porco Duroc) (pode variar consoante o mercado) (ideal para partilhar) 42,00

AS NOSSAS JÓIAS NA BRASA (IDEAL PARA PARTILHAR)

- 

Costeletão 1 kg. (aprox.) de vaca galega maturada 30 dias (100 gr.) 9,00
- 

Costeletão 1 kg. (aprox.) de vaca Simmental premium da Alemanha maturada 30 dias (100 gr.) 11,00

PEIXES

- 

Sardinhas da costa na brasa (na época) 16,50
- 

Fish & Chips com molho tártaro 19,90
- 

Supremo de **salmão** 21,50
- 

Lombo de **bacalhau** com musselina de alhos confitados com batatas 19,90
- 

Robalo 400 gr. marinado em soja, tomilho, lima e 5 pimentas 23,50
- 

Espetada de **atum Bluefin** com molho teriyaki 26,20
- 

Pregado 300gr. 29,20
- 

Gambas vermelhas do Mediterrâneo 28,50
- 

A grande mariscada (lavagante, gambas vermelhas, lagostins, camarões, amêijoas, mexilhões) (pode variar consoante o mercado) (ideal para partilhar) 95,00

COSTELETÃO

- Menu para 2 pessoas

ENTRADAS PARA PARTILHAR

Chistorra de vitela curada assada

Ovos biológicos **estrelados** com batatas e presunto ibérico

PRATO PRINCIPAL PARA PARTILHAR

Costeletão 1 kg de vaca Simmental maturado 30 dias com pimentos Padrón e batatas fritas

SOBREMESA PARA PARTILHAR

Rabanada de brioche com creme catalão

BEBIDA

Sidra Ladrón de Manzanas

65 por pessoa

SIDES

- 

Batatas fritas 3,90
- 

Pimentos de Padrón 3,90
- 

Puré de batata cremoso 3,90
- 

Pimentos piquillo assados 3,90
- 

Arroz cozido 3,90
- 

Salada verde 3,90

MENINOS E MENINAS

- Hasta 12 años

 Macarrão com molho de tomate caseiro e queijo parmesão 9,90

 Croquetes de presunto ibérico de bolota com



Butifarra catalana com batatas fritas 9,90



Panado de peito de frango com batatas fritas 9,90



VEGETARIANO



SEM GLÚTEN



SEM LACTOSE

Preços em € - IVA incluído