

## Per entretenir

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| ASSORTIT D'OLIVES .....                                               | 3,20 € |
| PLATET DE PERNIL DEL CAL ROVIRA (50GR) AMB PICOS (G) .....            | 9,80 € |
| ANXOVES DEL CANTÀBRIC "00" (4 FILETS) (P) .....                       | 9,00 € |
| LES BRAVES DE LA GURME (P, O) .....                                   | 4,80 € |
| BUNYOLS DE BACALLÀ D'ISLÀNDIA (4U.) (G, L, P, O) .....                | 5,00 € |
| CROQUETÓ DE POLLASTRE ROSTIT I PERNIL IBÈRIC (UNITAT) (G, L, O) ..... | 3,20 € |
| CALAMARS A LA ROMANA AMB ALLIOLI (P, G, O) .....                      | 9,00 € |
| MINIBURGUER DE FILET DE VEDELLA AMB FORMATGE I PATATES (G,ML,SM) ..   | 3,80 € |
| KOKA DE VIDRE AMB TOMAQUET (G) .....                                  | 2,90 € |

# la gurmeteria

## TAPES I PLATILLOS

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Foie micuit amb brioix i compota de poma (G, L) .....                           | 12,00 € |
| La russa amb ventresca de tonyina i piquillos (P, O) .....                      | 6,50 €  |
| Mongeta Kènya amb pesto i parmesà (L, F) .....                                  | 7,80 €  |
| Burrata amb tomàquet sec, oli d'alfàbrega i kalamata (L) .....                  | 7,10 €  |
| Esqueixada de Bacallà amb tomàquet sec i ceba tendra (P) .....                  | 7,50 €  |
| Musclos de roca al vapor amb salsa Bloody Mary (A, ML).....                     | 7,50 €  |
| Ous trencats amb sobrassada de cal Rovira (O) .....                             | 9,50 €  |
| Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb soja i pipes (P, S, F) .....             | 16,50 € |
| Tataki de tonyina vermella Balfegó amb emulsió de soja, mel i sèsam (P,S,SM) .. | 18,00 € |
| Steak tàrtar de filet de vedella a la nostra manera (M) .....                   | 14,50 € |
| Taco al pastor de costella de porc ibèric (G, O) .....                          | 8,50 €  |
| Pluma ibèrica amb parmentier de patata i chimichurri .....                      | 12,50 € |
| Mitjana de Rubia Gallega (300Gr) a la pedra, amb patates rosses .....           | 23,00 € |

**AL·LÈRGENS:** GLUTEN (G), LÀCTICS (L), PEIX (P),  
SOJA (S), OU (O), API (A), CRUSTACIS (C),  
CACAUET (CC), FRUITS SECS (F), MOSTASSA (M),  
SULFITS (SF), TRAMUSOS (T), MOLUSCS (ML),  
SÈSAM (SM)

## les postres

|                                                                         |        |                                                |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------|--------|
| Coulant de cacauet amb gelat de xocolata (CC,L,O) .....                 | 6,60 € | Carquinyolis del Turull (G,L,O,F) .....        | 5,00 € |
| Brownie amb nous de macadàmia i gelat de vainilla (G,L,O,F) .....       | 5,50 € | Koka de vidre amb xocolata oli i sal (G) ..... | 3,00 € |
| Torrija flambejada amb licor de canya i gelat de vainilla (G,L,O) ..... | 5,70 € | Gelat (2 boles al gust) (L) .....              | 4,00 € |
| Cañanies de Vilafranca (8 u.) (L,F) .....                               | 4,00 € |                                                |        |