

## Per compartir | Para compartir

Anxoves del Cantàbric "00" Anchoas del Cantábrico "00"	2€/un	Pa de coca de Cal Mossén amb tomàquet Pan de coca de Cal Mossén con tomate	4€
Matrimonio d'anxova i seitó, i pebrot escalivat Matrimonio de anchoa y boquerón, y pimiento asado	4,7€/un	Ensaladilla russa amb bonítol Ensaladilla rusa con bonito	10€
Ostres Guillardeu Nº3 al natural Ostras Guillardeu Nº3 al natural	5,5€/un	Croqueta de pollastre rostit Croqueta de pollo asado	3€/un
Flor de carxofa amb tàrtar de tonyina i miso Flor de alcachofa con tartar de atún y miso	8€/un	Bunyols de bacallà amb alioli Buñuelos de bacalao con alioli	2,7€/un
Cabell amb tàrtar de serviola, llima i botarga Cogollo con tartar de pez limón, lima y botarga	10€/un	Patates Braves Coure amb alioli i salsa chipotle Patatas Bravas Coure con alioli y salsa chipotle	8,5€
Plat de pernil ibèric Plato de jamón ibérico	24€/100gr	Truita de patata i botifarra de perol Tortilla de patata y butifarra de perol	14€

## Entrants | Entrantes

Amanida de tomàquet, mango, alvocat amb vinagreta de jalapeño i coriandre  
Ensalada de tomate, mango, aguacate con vinagreta de jalapeño y cilantro

15€

Salmó ecològic marinat, crème fraîche i la seva amanida d'alvocat  
Salmon ecológico marinado, crème fraîche y su ensalada de aguacate

17€

Escalivada a la flama amb tonyina en conserva feta a casa  
Escalibada a la llama con atún en conserva casero

18€

Albergínia a la Parmigiana, tomàquet xeri, oliva Kalamata i allàbrebla  
Berenjena a la Parmigiana, tomate cherry, aceituna Kalamata y albahaca

15€

Brandada de bacallà amb col, pil-pil i raifort  
Brandada de bacalao con col, pil-pil y raifort

22€

Sopa de ceba, pa de briix, ou a baixa temperatura i Emmental  
Sopa de cebolla, pan de brioche, huevo a baja temperatura y Emmental

15€

Lentilles pardines estofades amb xoriço i pernil ibèric  
Lentejas pardinas estofadas con chorizo y jamón ibérico

16€

## Sense Vergonya Sin Vergüenza

L'HAMBURGUESA DE VACA VELLA  
Enciam, tomàquet, cogombrets, ketchup, mostassa i Cheddar  
Lechuga, tomate, pepinillos, ketchup, mostaza y Cheddar

18€

NEW YORK PASTRAMI  
Vedella marinada, Parmesà i ruca amb mayonesa de mostassa  
Ternera marinada, Parmesano y rúcula con mayonesa de mostaza

19€

Callos a la Madrilenya  
Callos a la Madrileña

20€

Acompanyats de patates fregides casolanes  
Acompañados de patatas fritas caseras

18€

Ous ferrats amb patata morter i sobrasada Cal Rovira  
Huevos fritos con patata al mortero y sobrasada de Cal Rovira

18€

## Principals | Principales

Tàrtar de vaca vella amb mascarpone de mostassa  
Tartar de vaca vieja con mascarpone de mostaza

25€

Linguine a l'ou amb Pecorino trufat i consomé de carn  
Lingüine al huevo con Pecorino trufado y consomé de carne

18€

Caneló de pollastre de pagès rostit, lleugerament gratinat amb formatge Comté  
Canelón de pollo de corral asado, ligeramente gratinado con queso Comté

15€

Arròs a la cassola amb sípia i carxofes  
Arroz a la cazuela con sepia y alcachofas

22€

Rossejat de fideus amb salsa rouille  
Fideuá con salsa rouille

19€

Mandonguilles amb sípia acompañades de patates fregides  
Albondigas con sepia acompañadas de patatas fritas

23€

Coquelet rostit a la catalana  
Coquelet asado a la catalana

17€

Peus de porc, desossats i crujents, amb espinacs a la catalana  
Pies de cerdo deshuesados y crujientes con espinacas a la catalana

20€

Lletons de vedella a la mantega negra, tàperes, i Gnocchi de patata  
Mollejas de ternera a la mantequilla negra, alcachofas y Gnocchi de patata

24€

Filet Wellington amb salsa d'Oporto i crème fraîche  
Salomillo Wellington con salsa de Oporto y crème fraîche

26€

Boeuf Bourguignon amb pastanagues i escalunyes  
Boeuf Bourguignon con zanahorias y chalotas

22€

## De la Brasa

Moll de costa  
Salmorejo de costa

27€/300gr

Escórpora salvatje (recomanat per 2 pax)  
Escórpora salvaje (recomendado para 2 pax)

70€/800gr

Tonyina salvatje Balfegó  
Atún salvaje Balfegó

28€/200gr

Xuletón de Vaca vella de Galicia (45 dies de maduració)  
Chuletón de Vaca Vieja de Galicia (45 días de maduración)

89€/kg

Servit amb patata morter i escalivada  
Servido con patata al mortero y escalivada

## Els Nostres Postres Nuestros postres

Crema de fruita de la passió, escuma de coco i granitzat de menta  
Crema de fruta de la pasión, espuma de coco y granizado de Menta

9€

Babà al rom amb xantillí de vainilla  
Babá al ron con chantillí de vainilla

9€

Torradeta de Santa Teresa amb gelat de caramel  
Torrijas con helado de Caramelo

9€

Milfulls de crema de vainilla i nata amb Maduixes i gelat de Vainilla  
Mil hojas de crema de vainilla y nata con fresas y helado de vainilla

9€

Lingot cremós de xocolata 70% amb gelat de nata  
Lingote cremoso de chocolate 70% con helado de nata

9€

Assortiment de formatges d'Andorra  
Surtid de quesos de Andorra

14€

# À partager | For sharing

Anchois cantabriques "00" Cantabrian anchovies "00"	2€/un
Mariage d'anchois et de boquerones, et poivron grillé Marriage of anchovies and fresh anchovies, and grilled pepper	4,7€/un
Huîtres Guillardeau N°3 Oysters Guillardeau N°3	5,5€/un
Fleur d'artichaut avec tartare de thon et miso Artichoke flower with tuna tartare and miso	8€/un
Cœur de laitue avec tartare de sérieole, citron vert et bottarga Heart of lettuce with greater amberjack tartar, lime and bottarga	10€/un
Assiette de jambon Ibérique Iberian ham plate	24€/100gr

## Entrées | Starters

Salade de tomate, mangue, avocat avec vinaigrette de jalapeño et coriandre Tomato, mango, avocado salad with jalapeño and coriander vinaigrette	15€
Saumon bio mariné, crème fraîche et salade d'avocat Marinated organic salmon, crème fraîche, and avocado salad	17€
Escalivada à la flamme avec thon en conserve maison Flame-grilled vegetables with homemade canned tuna	18€
Aubergine à la Parmigiana, tomate cerise, olive Kalamata et basilic Eggplant Parmigiana, cherry tomato, Kalamata olive, and basil	15€
Brandade de morue au chou, pil-pil et rafort Brandade of cod with cabbage, pil-pil and rafort	22€
Soupe à l'oignon, brioche, œuf à basse température et Emmental Onion soup, brioche bread, low-temperature egg, and Emmental cheese	15€
Lentilles pardina à l'étouffée avec saucisse chorizo et jambon Ibérique Stewed brown lentils with chorizo sausage and Iberian ham	16€

## Sans complexe Daring dishes

LE HAMBURGER DE BOEUF MÂTIÈRE THE AGED BEEF HAMBURGER	
Laitue, tomate, cornichons, ketchup, moutarde et Cheddar	18€
NEW YORK PASTRAMI	
Veau mariné, Parmesan et roquette avec mayonnaise à la moutarde	19€
Callos à la Madrilène	
Tripes façon madrilène	20€
Accompagnés de frites maison Served with homemade fries	
Oeufs frits avec pommes de terre écrasées et sobrasada de Cal Rovira	18€

## Principaux | Main

Pain de coca de Cal Mossén avec tomate Cal Mossén's cristal bread with tomato	4€
Salade russe à la bonite Olivier salad with bonito tuna	10€
Croquette de poulet rôti Roast chicken croquette	3€/un
Beignets de morue avec aioli Cod fritters with aioli	2,7€/un
Pommes de terre Bravas avec sauce aioli et chipotle Bravas potatoes with aioli and chipotle sauce	8,5€
Omelette aux pommes de terre et butifarra de perol (saucisse catalane) Potato omelette and butifarra de perol (Catalan sausage)	14€
Tartare de bœuf avec mascarpone de moutarde Beef tartare with mustard mascarpone	25€
Linguine aux œufs au Pecorino truffé et consommé de bœuf Egg Linguine with truffled Pecorino and beef consommé	18€
Canneloni de poulet de ferme rôti, légèrement gratiné au fromage Comté Roast free-range chicken cannelloni, lightly gratinated with Comté cheese	15€
Riz en cocotte avec seiches et artichauts Rice casserole with cuttlefish and artichokes	22€
Rossetat catalan de vermicelles avec sauce rouille Toasted vermicelli with rouille sauce	19€
Boulettes de viande avec seiches servies avec des frites Meatballs with cuttlefish served with french fries	23€
Coquelet rôti à la catalane Catalan-style roasted coquelet	17€
Pieds de porc désossées et croustillants avec épinards à la catalane Crispy boneless pig's feet with Catalan-style spinach	20€
Ris de veau au beurre noir, câpres et Gnocchi de pommes de terre Veal sweetbreads with black butter, capers and potato Gnocchi	24€
Filet Wellington avec sauce au Porto et crème fraîche Beef Wellington with Port wine sauce and crème fraîche	26€
Bœuf Bourguignon avec carottes et échalotes Beef Bourguignon with carrots, and shallots	22€

## La grillade | The grill

Rouget de mer côtier Coastal red mullet	27€/300gr
Rascasse sauvage (recommandée pour 2 pax) Wild scorpionfish (recommended for 2 pax)	70€/800gr
Thon sauvage Ballegó Wild tuna Ballegó	28€/200gr
Côte de bœuf de Galice mûrée (45 jours) Galician matured T-Bone steak (45 days)	89€/kg
Servi avec des pommes de terre écrasées et escalivada de poivrons et aubergine Served with crushed potatoes and roasted vegetables	

## Desserts

Crème de fruit de la passion, mousse de coco et granité de menthe Passion fruit cream, coconut foam, and mint granita	9€
Baba au rhum avec chantilly à la vanille Baba au rhum with vanilla chantilly cream	9€
Pain perdu avec glace au caramel French toast with caramel ice cream	9€
Mille-feuille de crème à la vanille et crème chantilly avec des fraises, et glace à la vanille Vanilla cream and whipped cream millefeuille with strawberries and vanilla ice cream	9€
Lingot crémeux au chocolat 70% avec de la glace à la crème chantilly Creamy 70% chocolate ingot with whipped cream ice cream	9€
Selection de fromages d'Andorre Assortment of cheeses from Andorra	14€