

## APPETIZERS /PER A PICAR

<b>SEASONED OLIVES</b> <i>OLIVES AMANIDES</i>	— 3,90 €	⊗
<b>ANCHOVY</b> from Santoña 000	— 5,90 €	
<i>ANXOVA de Santoña 000</i>		
<b>COCA BREAD WITH TOMATO</b> <i>PA AMB TOMÀQUET</i>	— 4,90 €	
<b>CORN FED</b> with bread and <b>IBERIAN HAM</b> tomato	— 19,00 €	
<i>PERNIL ibèric de gla amb pa amb tomàquet</i>		
<b>HOMEMADE</b> with Iberian ham <b>4 CROQUETTES</b>	— 13,50 €	
<i>4 CROQUETES de pernil ibèric fetes a casa</i>		
<b>4 CROQUETTES</b> homemade roast meat	— 13,50 €	
<i>4 CROQUETES de rostit fetes a casa</i>		
<b>FRITTERS</b> with codfish (6 units) <i>BUNYOLS de bacallà (6 unitats)</i>	— 10,00 €	
<b>"BRAVAS" POTATOES</b> <i>PATATES BRAVES</i>	— 8,50 €	⊗
<b>CHEESE SELECTION</b> local with marmalade and honey	— 19,50 €	
<b>ASSORTIMENT</b> de proximitat amb <i>DE FORMATGES melmelada i mel</i>		

## MAIN COURSE /PLATS PRINCIPALS

<b>CAESAR SALAD</b> with organic chicken	— 18,50 €	⊗
<i>AMANIDA CÈSAR de pollastre ecològic</i>		
<b>SALAD</b> with goat cheese	— 18,50 €	⊗
<i>AMANIDA de formatge de cabra</i>		
<b>BURRATA</b> with pesto and Kalamata olives	— 22,00 €	⊗
<i>BURRATA amb pesto i olives de Kalamata</i>		
<b>VEGETABLE SANDWICH</b> with avocado, tomato, egg and cheese	— 16,50 €	
<i>SANDWICH amb alvocat, tomàquet, ou i VEGETAL formatge</i>		
<b>COCA</b> with Iberian ham, brie, truffle and french fries	— 19,00 €	
<i>COCA amb pernil ibèric, brie, tòfona i patates fregides</i>		
<b>CLUB SANDWICH</b> Serras with french fries	— 20,00 €	
<i>CLUB SANDWICH Serras amb patates fregides</i>		
<b>CANNELLONI</b> with truffled roast meat	— 22,50 €	
<i>CANELONS de rostit trufats</i>		
<b>MACARONI</b> bolognese	— 18,00 €	
<i>MACARRONS bolonyesa gratinats</i>		
<b>CATCH</b> of the day grilled with french fries	— p.s.m	⊗
<i>PEIX del dia a la planxa amb patates fregides</i>		
<b>FILLET OF BRUNA BEEF</b> with french fries	— 29,00 €	⊗
<i>FILLET de vedella Bruna amb patates fregides</i>		

## BURGER AND GOURMET PINSAS/HAMBURGUESAS GOURMET I PINSAS

### BURGER ——— 22,50€

Bruna beef (180gr) with cheddar cheese, lettuce, confit onion, tomato, bacon, mayotaza and french fries

#### HAMBURGUESA

*de vedella Bruna (180gr) amb formatge cheddar, cabdells, ceba confitada, tomàquet, bacó, maionesa i patates fregides*

### BURGER ——— 19,50€

Heura (vegetarian) with cheddar cheese, lettuce, onion confit, tomato, mayotaza and french fries.

#### HAMBURGUESA

*de Heura (vegetariana) amb formatge cheddar, cabdells, ceba confitada, tomàquet, maionesa i patates fregides casolanes*

### PINSA ——— 26,50€

with iberian ham, burrata, pistachios, arugula and black truffle

#### PINSA

*amb pernil ibèric, burrata, festucs, ruca i tòfona negra*

### PINSA ——— 22,50€

vegetarian with eggplant, tomatoes, spinach and honey KMO with black Melanosporum truffle **27,50€**

#### PINSA

*vegetariana amb albergínia, tomàquets, espinac i mel KMO amb tòfona negra Melanosporum*

## DESSERTS / POSTRES

### CHEESECAKE ——— 10,00€

homemade

#### PASTÍS DE FORMATGE

*casolà*

### PINEAPPLE ——— 8,50€

natural with citrus zest and lime and basil sorbet

#### PINYA

*natural amb ratlladura de cítrics i sorbet de llima i alfàbrega*

### CAKE OF THE DAY ——— 10,00€

#### DAY

#### PASTÍS DEL DIA

### CHOCOLATE

### COULANT ——— 12,50€

with cinnamon ice cream (preparation 12 mins.)

#### COULANT DE XOCOLATA

*negre amb gelat de canyella (elaboració 12 mins.)*

### SELECTION ——— 4,50€

#### ICE CREAM (1 SCOOP)

#### GELATS VARIATS (1 BOLA)