

PARA PICAR

PAN CON TOMATE* <i>PA AMB TOMÀQUET</i>	6,50 €	ACEITUNAS* aliñadas <i>OLIVES amanides</i>	4,90 €
HUMMUS DE GARBANZOS con tomate confitado y pan de pita <i>HUMMUS DE CIGRONS</i> <i>amb tomàquet confitat i pa de pita</i>	16,00 €	ANCHOAS DE SANTOÑA* con aceite de oliva virgen extra y pimienta (2 ud.) <i>ANXOVES DE SANTOÑA</i> <i>amb oli d'oliva verge extra i pebre (2 u.)</i>	6,90 €
JAMÓN* ibérico Joselito 70gr 1/2 ración 30gr PERNIL <i>ibèric Joselito 70 gr</i> <i>1/2 ració 30gr</i>	28,00 € 16,00 €	ALCACHOFA BABY frita y alioli de liliáceas <i>CARXOFA BABY</i> <i>fregida i allioli de liliàcies</i>	21,00 €
CROQUETAS DE JAMÓN de Jabugo hechas en casa <i>CROQUETES DE PERNIL</i> <i>de Jabugo fetes a casa</i>	16,00 €	PATATAS BRAVAS con sobrasada y salsa de Comté <i>PATATES BRAVES</i> <i>amb sobrassada i salsa de Comté</i>	14,00 €
CROQUETAS DE CEPS Y TRUFA <i>CROQUETES DE CEPS</i> <i>I TÒFONA</i>	16,00 €	GUACAMOLE con totopos, pico de gallo y crema agria con totopos, pico de gallo, crema agria y ragout de ternera <i>GUACAMOLE</i> <i>amb totopos, bec de gall i crema agra</i> <i>amb guacamole, bec de gall, crema agra i ragout de vedella</i>	18,00 € 22,00 €

PINSAS GOURMET

La Pinsa romana a base de una masa de arroz, trigo y soja, originaria de Roma es la mezcla perfecta para una textura más esponjosa y ligera que el de la pizza convencional

La Pinsa romana a base de massa d'arròs, blat i soja, originària de Roma, és la barreja perfecta per a una textura més esponjosa i lleugera que la de la pizza convencional

PINSA tomate, queso mozzarella fior di latte, jamón ibérico Joselito, pistacho y rúcula <i>Disfruta de este plato con trufa negra Melanosporum ... p.s.m</i> <i>tomàquet, formatge mozzarella fior di latte, pernil ibèric Joselito, festuc i ruca</i> <i>Gaudeix d'aquest plat amb trufa negra Melanosporum ... p.s.m</i>	24,00 €	PINSA vegetariana con queso mozzarella fior di latte, verduras a la brasa, espinacas y cherris explosivos <i>vegetariana amb formatge mozzarella fior di latte, verdures a la brasa, espinacs i cherry explosius</i>	19,00 €
---	----------------	---	----------------

**Platos servidos 24 horas/ plats servits 24 hores*

En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal

En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries no dubteu a sol·licitar informació al nostre personal

PLATOS

ENSALADA CÉSAR *	22,00€	PEPITO	21,00€
<i>AMANIDA CÉSAR</i> <i>amb pollastre ecològic</i>		<i>PEPITO de filet de vedella</i> <i>amb mostassa, ceba confitada i patates fregides</i>	
CLUB SANDWICH	19,50€	MACARRONES*	19,00€
<i>CLUB SANDVITX Serras</i> <i>amb patates fregides</i>		<i>MACARRONS</i> <i>a la Bolonyesa amb formatge Parmesà</i>	
TIRAS DE POLLO	18,50€	ENSALADILLA RUSA*	18,00€
<i>TIRES DE POLLASTRE</i> <i>empanades amb patates fregides</i>		<i>AMANIDA RUSSA</i> <i>amb ventresca de tonyina i papadum cruixent</i>	
CROQUE MONSIEUR	18,00€	SOLOMILLO	28,00€
<i>CROQUE MONSIEUR</i> <i>trufat amb ceps</i>		<i>FILET de vedella Bruna</i> <i>amb patates fregides casolanes o amanida</i>	
NUESTRA SELECCIÓN DE BRIOSCHES	p. s. m	HAMBURGUESA	21,00€
<i>LA NOSTRA SELECCIÓ DE BRIOIXOS</i> <i>de mercat amb tàrtar del dia</i>		<i>de vedella Bruna (180gr) amb formatge cheddar fumat i patates fregides</i>	

POSTRES

TARTA DE QUESO CASERA*	10,00€	TIRAMISÚ CASERO*	10,00€
<i>PASTÍS DE FORMATGE CASOLÀ</i>		<i>TIRAMISÚ CASOLÀ</i>	
CREMOSO DE CHOCOLATE	10,00€	HELADOS ARTESANOS*	5,50€
<i>CREMÓS DE XOCOLATA</i> <i>gianduja amb gelat de xocolata amb aove, flor de sal i caviar d'oli</i>		<i>GELATS ARTESANALS</i> <i>(per bola)</i>	

**Platos servidos 24 horas/ plats servits 24 hores*

En materia de alergias e intolerancias alimentarias no duden en solicitar información a nuestro personal

En matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries no dubteu a sol·licitar informació al nostre personal