

2,10 € pa i servei
8% IVA inclòs

Entrants

AMANIDA VEGETARIANA	7,70 €
Tofu, edamame, soja i sèsam	
AMANIDA	9,00 €
Formatge de cabra en rotlle, vinagreta agre dolça de llavors de gira-sol i fruites vermelles	
CARPACCIO DE TONYINA	12,50 €
Tapenade verda d'anxoves, mostassa en gra i mel	
FOIE	18,10 €
Torró tradicional 2007 i coca de Munt de Terrassa	
PERNIL IBÈRIC	16,00 €
Servit en coca fina de pa amb tomàquet	
ARRÒS	14,00 €
Melós amb sofregit clàssic i mariner amb safrà	
LA NOSTRA	13,50 €
Botifarra de terregada esparracada i mongetes de Santa Pau	
CARBASSA	7,00 €
Parmentier cremosa amb tastet farcit de mozzarella calenta	
OU MUN V8	7,25 €
Terrina de guisadet trufat de carxofes al vapor amb Pedro Ximénez	
TRADICIÓ	9,00 €
Croquetes de bolets i crema fina de nou moscada	
PASTA FRESCA	9,00 €
Crestes cruixents al forn i farcides amb gambes	

Carn

PERDIU	13,50 €
Confitada en escabetx de vegetals aromatitzats amb canyella	
ESPATLLA DE CABRIT	24,00 €
Brasejada amb herbes aromàtiques i toc a la catalana	
HAMBURGUESES IBÈRIQUES	15,00 €
Ceba caramel·litzada i maionesa tàrtara calenta	
FILET	22,00 €
Amb bombó de foie <i>mi-cuit</i> i crema de rossinyols	
ENTRECOT	18,00 €
Gratinat de capes de moniato i formatge curat de les muntanyes de Toledo	

Peix

LLAGOSTINS	18,00 €
Amb alloli suau de coco i pinya	
RAP	22,00 €
Guisadet sec de cebetes, pernil ibèric i vi ranci d'Ullastrell	
CALAMARSETS	16,00 €
Saltats amb whisky amb pebrots del piquillo i olives negres	
BACALLÀ	19,50 €
Xoriço de Rosario, ceps i suc de rostit	
TURBOT	22,00 €
Estil rústic amb <i>grills</i> de patata i toc de vinagre de Mòdena	

2,10 € pan y servicio
8% IVA incluido

Entrantes

ENSALADA VEGETARIANA	7,70 €
Tofu, edamame, soja y sésamo	
ENSALADA	9,00 €
Rulo de queso de cabra, vinagreta agridulce de pipas y frutos rojos	
CARPACCIO DE ATUN	12,50 €
Tapenade verde de anchoas, mostaza de grano y miel	
FOIE	18,10 €
Turrón tradicional 2007 y coca de Munt de Terrassa	
JAMON IBERICO	16,00 €
Servido en coca fina de pan con tomate	
ARROZ	14,00 €
Meloso con sofrito clásico y marinero al azafrán	
LA NUESTRA	13,50 €
Butifarra de Terragada esparragada con judías de Santa Pau	
CALABAZA	7,00 €
Parmentier cremosa con bocado relleno de mozzarella caliente	
HUEVO MUN V8	7,25 €
Tarro al vapor con guisadito trufado de alcachofas y Pedro Ximénez	
TRADICIÓN	9,00 €
Croquetas de setas con una crema fina de nuez moscada	
PASTA FRESCA	9,00 €
Crestas crujientes al horno y rellenas con gambas	

Carne

PERDIZ	13,50 €
Confitada en escabeche de vegetales aromatizado en canela	
ESPALDA DE CABRITO	24,00 €
Braseada con hierbas aromáticas y toque a la catalana	
HAMBURGUESAS IBÉRICAS	15,00 €
Cebolla caramelizada y mayonesa tártara caliente	
SOLOMILLO	22,00 €
Con bombón de foie <i>mi-cuit</i> y crema de rebozuelos	
ENTRECOT	18,00 €
Gratén de capas de boniato y queso curado de los Montes de Toledo	

Pescado

LANGOSTINOS	18,00 €
Alioli suave de coco y piña	
RAPE	22,00 €
Guisadito seco de cebollitas, jamón ibérico y vino rancio de Ullastrell	
CALAMARCITOS	16,00 €
Salteados al whisky con pimientos del piquillo y aceitunas negras	
BACALAO	19,50 €
Chorizo de Rosario, ceps y en jugo de asado	
RODABALLO	22,00 €
Estilo rústico con gajos de patata y toque de vinagre de módena	

2,10 € bread and service
8% VAT included

Starters

VEGETARIAN SALAD

With tofu, edamame, soya and sesame

SALAD

Goat's cheese roll, bittersweet sunflowers seeds and red fruits vinaigrette

TUNA CARPACCIO

Anchovies green tapenade with grain mustard and honey

FOIE

Our classic served with *coca Munt* D.O. de Terrassa

IBERIAN HAM

Served in tiny pie with tomato

RICE

Creamy with classic and sailor in saffron lightly-fried

OURS

Terragada esparracada sausage and beans from Santa Pau

18,10 €

PUMPKIN

Creamy parmentier with a hot snack stuffed with mozzarella

MUN EGG V8

Steamed pot with truffled artichokes stew and Pedro Ximénez

TRADITION

Mushroom croquettes and fine nutmeg cream

FRESH PASTA

Stuffed with shrimp and crispy baked

Meat

PARTRIDGE

Candied in vegetables pickle flavoured in cinnamon

KID SHOULDER

Charcoal-grilled with aromatic herbs and with a catalan drop

IBERIAN BURGERS

Caramelised onions with hot tartar mayonnaise

SIRLOIN

Foie *mi-cuit* and chanterelles cream

ENTRECÔTE

Sweet potato and cured cheese from Montes de Toledo layers gratin

Fish

PRAWNS

Coconut and pineapple *alloli*

MONKFISH

Dry onions and iberian ham stew with mellow wine from Ullastrell

SMALL SQUIDS

Sautéed in whisky with *piquillo* peppers and black olive

COD

Chorizo Rosario with mushroom and roasted juice

TURBOT

Rustic style with potatoes in slices and modena vinegar drop