

MENÚ

ENTRANTS · ENTRANTES

	Pa de coca i tomàquet penjar Pan de coca y tomate colgar	4,70€
	Patates braves Lactonesa d'all negre i salsa brava Patatas bravas Lactonesa de ajo negro y salsa brava	9,00€
	Croquetes de pernil (4 unidades) Croquetas de jamón (4 unidades)	10,00€
	Croquetes de calamar (4 unidades) Croquetas de calamar (4 unidades)	10,00€
	Trinxat Amb botifarra negra, blanca de pages i bacó Trinchat Con botifarra negra, blanca de pages y bacon	14,00€
	Sopa de ceba Amb pa cruixent de formatge Sopa de cebolla Con pan crujiente de queso	13,00€
	Canelons de vedella i bolets Canelones de ternera y setas	14,00€
	Caracols a la llauna All i oli, romesco Caracoles a la llauna All i oli, romesco	18,00€
	Taula d'embotits ibèrics Xoriço, Llom adobat (Serra de Jabugo), Espatlla de pernil (Arturo sanchez), Formatge Manchego D.O.P. (Las Terceras) Tabla de embutidos ibéricos Chorizo, Lomo adobado (Sierra de Jabugo), Paletilla de jamón (Arturo sanchez), Queso Manchego D.O.P. (Las Terceras)	22,00€
	Espatlla de pernil ibèric (110gr) Pa de coca i tomàquet penjar Paletilla de jamón ibérico (110gr) Pan de torta y tomate colgar	24,00€
	Steak tartare Xalota, cibulet, cogombres, tàperes, rovell d'ou mostassa, oli d'oliva, lea i perrins Steak tartare Xalota, cebollino, pepinos, alcaparras, yema de huevo, mostaza, aceite de oliva, lea y perrins	24,00€

AMANIDES · ENSALADAS

	Esqueixada de bacallà Pebrot, ceba i olives de kalamata Esqueixada de bacalao Pimiento, cebolla y aceitunas de kalamata	14,00€
	Amanida de figues, burrata i pernil ibèric amb reducció de vinagre balsàmic Ensalada de higos, burrata y jamon ibérico con reducción de vinagre balsámico	16,00€
	Amanida de formatge de cabra Nous, panses i vinagreta de fruits vermells Ensalada de queso de cabra Nueces, pasas y vinagreta de frutos rojos	14,00€
	Amanida d'anxoves i ventresca de bonítol Ensalada de anchoas y ventresca de bonito	16,00€
	Tàrtar de salmó Mousse d'alvocat i vinagreta de mango Tártaro de salmón Mousse de aguacate y vinagreta de mango	16,00€

ARROSSOS · ARROCES

	Arròs de pop preu per persona (<i>mínim per a 2 persones</i>) Arroz de pulpo precio por persona (<i>mínimo para 2 personas</i>)	19,00€
	Arròs del senyoret Calamar, gambes, cloïsses (<i>mínim per a 2 persones</i>) Arroz del señorito Calamar, gambas, almejas (<i>mínimo para 2 personas</i>)	19,00€
	Arròs de secret ibèric i espàrrecs preu per persona (<i>mínim per a 2 persones</i>) Arroz de secreto ibérico y espárragos precio por persona (<i>mínimo para 2 personas</i>)	20,00€

CARNS · CARNES

	Hamburguesa de vaca Ceba, tomàquet, enciam, formatge cheddar i salsa barbacoa Hamburguesa de vaca vieja Cebolla, tomate, lechuga, queso cheddar y salsa barbacoa	17,00€
	Magret d'ànec Chutney de poma verda i triple sec Magret de pato Chutney de manzana verde y triple seco	25,00€
	Garrí a baixa temperatura Pure de patata i poma verda Cochinillo a baja temperatura Pure de patata y manzana verde	22,00€
	Melos de carrillera de porc Amb prunes i pure de patata Meloso de galta de cerdo Con prunas y pure de patata	14,00€
	Mandonguilles amb sípia Albondigas con sepia	17,00€

CARNS A LA BRASA · CARNES A LA BRASA

	Picanton	14,00€
	Xuletetes de xai Chuletetas de cordero	20,00€
	Graellada de carn (Preu per persona) Entranya, pollastre, botifarra, xurrasc Parrillada de carne (Precio por persona) Entraña, pollo, botifarra, churrasco	20,00€
	Secret ibèric Espàrrecs i patata ratte Secreto ibérico Espárragos y patata ratte	24,00€
	Entrecot amb salsa porto Entrecote con salsa oporto	25,00€
	Filet de vaca Crema de foie i porto Filete de vaca Crema de foie y Oporto	28,00€
	Xuleta baixa de vaca 1 kg Chuleta de vaca 1 kg	65,00€

PEIXOS · PESCADOS

	Pota de pop Emulsió de patata i pebre vermell Pata de pulpo Emulsión de patata y pimentón	24,00€
	Bacallà a la brasa Escabetx i patata ratte Bacalao a la brasa Escabeche y patata ratte	25,00€
	Llom de salmó Porros, fonoll i emulsió de patata Lomo de salmón Puerros, hinojo y emulsión de patata	24,00€

POSTRES

	Panna cota de coco Crumble i sorbet de gerds Panna cota de coco Crumble y sorbete de frambuesa	8,00€
	Tiramisu d'avellana i tofee Tiramisu de avellana y tofee	8,00€
	Pastís tatin Escuma de poma, crumble i caramel salat Pastel tatin Espuma de manzana, crumble y caramelo salado	7,00€
	Flam d'ou Flan de huevo	5,00€
	Crema catalana	5,00€
	Pastís de formatge amb fruits vermells Tarta de queso con frutos rojos	8,00€

DON
Pernil
RESTAURANT

CARTA DE VINS · CARTA DE VINOS

VINS NEGRES · VINOS TINTOS

Celeste D.O. Ribera del Duero (Tinta fina)	16,00€
Quinta do castro (Tinta roriz, touriga franca)	18,00€
Matsu “EL PICARO” D.O. Toro (100% Tinta de Toro)	16,00€
Matsu “EL RECIO” D.O. Toro 14 meses de barrica (100% Tinta de Toro)	23,00€
Mimetic (Garnacha tinta, Monastrell)	18,00€
Garnacha fosca del Priorat Garnacha oscura del Priorat (100% Garnacha)	22,00€
Indigena (Garnacha)	22,00€
San Vicente de la Sonsierra Lopez de Haro D.O.C Rioja (Tempranillo, Mazuelo)	17,00€
Jaros D.O Ribera del Duero (Tempranillo)	15,00€
Alento Adega Monte Branco (Arinto, Antão Vaz, Roupeiro)	32,00€

VINS BLANCS · VINOS BLANCOS

Ikigall (Xarello, Malvasia de Sitges)	18,00€
Marques de Vizhoja, Rias Baixas (100 % Albariño)	14,00€
Martin Codax, D.O. Rias Baixas (100 % Albariño)	20,00€
Libális frizz, Valle de Sadacia (Moscatel de grano menudo, Viura, Malvasía)	15,00€
Cosmic (Xarello, Sauvignon Blanc)	20,00€
La Boscana D.O. costers del Segre (Chardonnay, Viognier)	14,00€
La Tortuga Veloz D.O. Rueda (Verdejo)	14,00€
La Imprudent (Garnacha)	14,00€
Tres Pilaes D.O. Rueda (Verdejo)	14,00€
Bouza do rei D.O. Rías Baixas (100 % Albariño)	22,00€

CAVA

Agusti Torello Mata D.O. Cava Sant Sadurní d'Anoia	24,00€
Martinez Rosé, Rimarts (pinot noir, garnacha)	23,00€

CHAMPAGNE

Louis Roederer	82,00€
-----------------------	--------

DON
Pernil
RESTAURANT