

FORMATGES I EMBOTITS

	Pernil Ibèric de gla tallat a ma (100gr)	28€
	Cecina de Lleó amb pebrots rostits	20€
	Taula de formatges amb fruita seca i melmelada de figues	15€

DE L’HORTA

	Amanida de salmó fumat, alvocat i vinagreta de fum	16€
	Amanida César amb pollastre i parmesà	17€
	Graellada de verdures a la brasa sobre salsa d'Idiazabal i oli de pebre vermell	18€
	Crema de carabassa i coco	11€

PIZZA, PASTA, SANDVITXOS & BURGERS

	Pizza pulled pork BBQ	17€
	Pizza margarita o Pizza vegetal	15€
	Pizza quatre formatges	16€
	Pasta rigatoni a la napolitana	15€
	Espaguetis a la carbonara	15€
	Hamburguesa de txuleta, bacon, formatge i patates	17€
	Club sandvitx Catalonia amb patates	16€
	Sandvitx cruixent de pernil i formatge amb tofona	14€
	Alitas de pollastre: recepta mediterrània o sweet xili	11€
	Pit de pollastre amb patates fregides	17€

 Plats disponible de 12.:30h a 22:30h

PER A PICAR I COMPARTIR

	Unitad	Ració
Gilda Aldapeta, pa bufat farcit de mousse de piparra i anxova	3.6€	
Pani puri farcit de mousse de piquillo i fina làmina de txuleta fumada	2.6€	
Pintxo d'anxova OO i seito del Cantàbric	9€	
Pintxo de pa torrat amb foie a la planxa i poma caramel·litzada	8.5€	
Pintxo de txangurro i eriçó a la donostiarra gratinat amb Idiazabal	6€	
 Croquetes casolanes de pernil ibèric o de ceps	2,2€	12€
 Les nostres Braves: patates baby rostides i farcides de salsa brava		11€
 Musclos a la marinera o picants al ají groc		13€
Zamburrinyes gallegues al foc amb all i julivert i escuma de mar		18.5€

DE LA NOSTRA BRASA

Peça de rap a la brasa, patates forneres, la seva *pil *pil i el seu refregit (2 persones)	55€
Pota de polp a la brasa amb kimchie-mel, moniato i caviar d'oli	28.5€
Rellom de vaca Lurra, origen País Basc a la brasa amb milfulls de patata i moniato	32€
Chuletón de vaca Lurra, origen País Basc mínim 30 dies de maduració (aprox 1.2kg.)	72€
Lluç del Cantàbric i cabdell de Tudela a la brasa amb refregit donostiarra	29€

ARROSSOS

*PREU PER RACIÓ, MÍNIM 2 PERSONES

Paella de rap, gamba i sipia 30€

Arròs sec en suc de vaca i la seva txuleta a la brasa 38€

Paella de pop i galta de vedella 30€

SUGGERIMENTS

Galta de vedella glacejadas amb els seus sucs , cremós de patata i reduccio de Porto 22€

Lletons de xai en salsa amb parmentier de tòfona i xips de iuca 23€

Calamarsons en la seva tinta, kale fregida i oliïr julivert 21€

ACOMPAÑAMIENTOS

 Patates fregides 5€

 Amanida d'enciam i ceba tendra 4.5€

 Pebrots rostits 6.5€

 Pa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra 3.60€

 Servei de pa (inclou degustació d'olis) 1.50€

Informació sobre allergògens a la seva disposició

A L D A P E T A
Gastrobar

POSTRES

Escuma de tiramisú, cafè i gelat de mascarpone	8€
Strudel de pasta brick amb poma a la graella i gelat de fava tonca	8€
Coulant líquid de xocolata Valrhona, crema anglesa i gelat de vainilla de Madagascar	8€
Pastís de formatge fluid, xarop de fruits vermells i gelat de xocolata Guanaja	8€
Sorbet cítric de llima i cactus al cava	7€

VINS DOLÇOS

Nieeport 10 años D.O. Oporto	7,5€
Nieeport Dry White D.O. Oporto	5,5€
Don PX 2018 Montilla-Moriles Toro Albalá • Pedro Ximénez • D.O. Montilla Moriles, Espaya	5,3€
Sidra de Hielo 20 manzanas Valverán • Raxao, Duro de Tresali, Verdialona, De la Riega i Fuentes D.O. Asturias, Espaya	6€
Ochoa Moscatel 2019 Bodegas Ochoa • Moscatel i Moscatel de grano menudo D.O. Navarra, Espaya	5,5€