

A COMPARTIR

* OPCIÓN VEGANA

• Patatas El Mamón *	6'00 €
• Nido de wakame, crema de aguacate y huevos de codorniz *	8'00 €
• Roll wrap de espinacas baby, queso cremoso, tomate y crujiente de almendras *	7'00 €
• "La Burrata", con cherris estofados, pesto y crumble de tomate y orégano	14'00 €
• Tártar spicy tuna y guacamole	18'00 €
• Ensalada tibia de queso de cabra, fresas, frutos secos y vinagreta de miel-mostaza	12'50 €
• Hot dog de canelón de poularda con salsa de setas silvestres y compota de manzana	4'75 €/u
• La croqueta de jamón ibérico El Mamón	2'50 €/u
• Mini burger de ternera con foie y cebolla caramelizada	4'75 €/u
• Jarana de fish & chips	12'00 €
• Tirras de pollo crujiente con su salsita	8'75 €
• Raviolis de boletus y ricotta, huevo poche y aceite de trufa	14'00 €
• Albóndigas picantonas con compota de tomate y albahaca	9'50 €
• Bocadillo de calamares con salsa tártara y espinacas tiernas by Pebre Negre	6'00 €
• Dados de chuletón salteados	15'50 €
• Solomillo de ternera de Girona con foie y cebolla confitada	22'00 €
• Tostaditas / pan rústico (a elegir)	2'50 €/u

VINOS

BLANCOS		TINTOS	
• In vita DO Alella	16'00 €	• Vallmajor DO Terra Alta	16'00 €
• Blanc Primavera DO Penedès	14'00 €	• Mas Donis DO Montsant	14'00 €
• El Pelele DO Rueda	16'00 €	• Jan Petit DO Costers del Segre	16'00 €
• Fenomenal DO Rueda	17'00 €	• Martin Berdugo Barrica	16'00 €
ROSADOS		DO Ribera del Duero	
• Aljibes Rosado VT	15'00 €	• Viña Real Crianza DO Rioja	14'00 €
Tierra Castilla		• Viña Real Crianza Magnum	28'00 €
		DO Rioja	

CAVA & CHAMPAGNE

• Rovellats Premier Brut Reserva	16'50 €
• Rovellats Brut Nature Magnum	28'00 €
• Taittinger Brut Reserva	65'00 €
• Taittinger Rosé	75'00 €
• Taittinger Magnum	125'00 €

POSTRES

• Cheesecake	6'00 €
• Tiramisú	6'00 €
• Helados Sandro Desii	6'00 €
• Carrot cake	6'00 €