






Per compartir







- Encenalls de pernil ibèric amb pa de vidre 12€
- Croquetes "de la Bego" 7€
- Cloïsses a la marinera (demandar opció sense gluten) 13€
- Musclos al all cremat 7€ 
- Gambes al allet 10€ 
- Coca d'albergínia fumada, sobrassada, ceba i mel (2u.) 7€

Entrants







- Cabdells amb vinagreta de pistatxos
i embotits del Solsonès 10,50€
- Tàrtar de tomàquet i alvocat i anxoves 12€ 
- Carpaccio de tonyina vermella salvatge 14€ 
- Farcellet de bolets i gambes amb salsa de marisc 14€
- Vieïres fresques a la gallega 16€ 
- Raviolacci de burrata amb crema de carbassó 9,50€
- Cannelloni d'ànec i peres amb beixamel trufada 11,50€

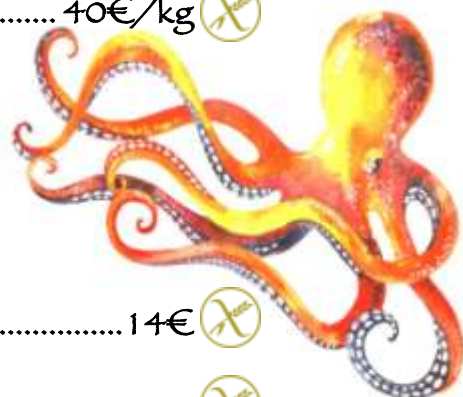


Carns

- Espatilletes de conill ecològic amb salsa teriyaki i cebetes..... 12€
- Espatilla de xai del Solsonès al forn 16€ 
- Entrecot de vedella amb guarnició..... 15€ 
- Manetes de porc amb salsa (recepta de l'avi)..... 13€ 
- Botifarra a la brasa 8€ 
- Filet d'Angus amb salsa "Café Paris" 19€ 
- Xuletó de vaca (segons el pes)..... 40€/kg 

Peixos

- Calamarcets de platja farcits amb la seva tinta 14€ 
- Salmó fresc fumat amb parmentier de trufos..... 15,50€ 
- Pop a la brasa amb torre de patata i allíoli..... 16,50€ 
- Morro de bacallà confitat amb tomàquet sec i pinyons 18€ 
- Llom de lluç al forn a la bilbaïna 12€ 
- Gambes vermelles a la planxa..... preu segons mercat 



IVA inclòs

extra de pa 1€