






## 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€

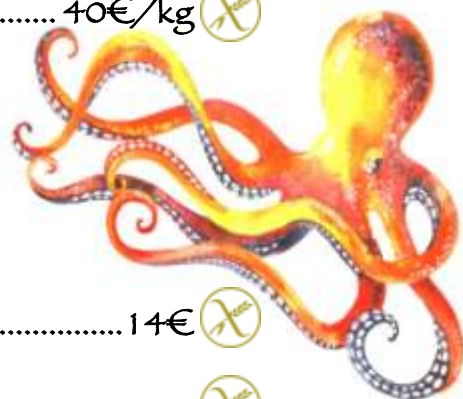


## Carns

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

## Peixos

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



supl. extra de pa