

## MENÚ DE L'ARRÒS 33€

IVA inclòs

### PRIMERS














Amanida de tomàquets amb ceba de Figueres i tonyina 	<i>Ensalada de tomates con cebolla y atún</i>
La Russa de la Taverna  	<i>La Rusa de la Taverna</i>
Steak Tartar (supl. 4€)  	<i>Steak Tartar (supl. 4€)</i>
Tartar pur de tonyina vermella (supl. 4€) 	<i>Tartar puro de atún rojo (supl. 4€)</i>
Sopa de ceba gratinada al forn  	<i>Sopa de cebolla gratinada al horno</i>
Bunyols cruixents de bacallà  	<i>Buñuelos crujientes de bacalao</i>
Croquetes de sípia amb punt d'allioli   	<i>Croquetas de sepia con punto de allioli</i>
Croquetes de pernil ibèric  	<i>Croquetas de jamón ibérico</i>
Calamars a l'andalusa amb maionesa de lima  	<i>Calamares a la andaluza con mayonesa de lima</i>
Les braves, picantones 	<i>Las Bravas, picantonas</i>
Saltejat de verdures amb shitake	<i>Salteado de verduras con shitake</i>
El Caneló llarg de peus de porc amb beixamel de trompetes  	<i>Canelón de manitas de cerdo con trompetes</i>
Gambetes vermelles saltades amb all i julivert 	<i>Gambitas rojas salteadas con ajo y perejil</i>

### SEGONS

(els arrossos mínim 2 persones)

Paella de Peix i Marisc 	<i>Paella de pescado y marisco</i>
Caldós de peix i marisc 	<i>Caldoso de pescado y marisco</i>
Arròs melós de peus de porc, gambes i alls tendres 	<i>Meloso de manitas de cerdo, gambas y ajos tiernos</i>
Arròs sec de botifarra del perol amb trompetes de la mort	<i>Seco de botifarra del Perol con trompetes de la muerte</i>
Arròs negre amb sípia i musclos   	<i>Negro con sepia y mejillones</i>
Espatleta de cabrit al forn amb patatones i ceba (supl. 6€)	<i>Paletilla de cabrito al horno (supl. 6€)</i>
Hamburguesa de Vaca gallega amb brie i pernil ibèric 	<i>Hamburguesa de vaca gallega con brie y jamón ibérico</i>
Presa ibèrica a la brasa, filetejada amb allets i pebre negre	<i>Presa de cerdo ibérico fileteada con ajitos y pimienta</i>
Filet de vedella a la brasa amb patates fregides (supl. 6€)	<i>Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas (supl. 4€)</i>
Salmó fresc a la planxa amb verduretes saltades 	<i>Salmón fresco a la plancha con verduritas</i>
Morro de bacallà amb samfaina (supl. 6€) 	<i>Morro de bacalao con sanfaina (supl. 4€)</i>
Paella de llamàntol sense closca (supl. 6€)   	<i>Paella de bogavante pelado</i>

## POSTRES

Cardenal de nata amb xocolata calenta (supl.de 2€)	  	Cardenal de nata con chocolate caliente (supl. 2€)
Tiramisú	  	Tiramisú
Pastís de formatge	 	Tarta de queso
Gelats artesans, pregunteu al cambrer/a		Helados artesanos, preguntar al camarero/a
4 Trufes de xocolata	 	4 Trufas de chocolate
Tatin de poma	 	Tatin de manzana
Vaset de mascarpone amb mango i maduixetes		Vasito de mascarpone con mango i fresitas

\* Aigües, i pa inclosos / 1 ampolla de vi cada 2 començals / Cafés i infusions 1€

## PLATS COMBINATS PELS MÉS PETITS

demana el teu regalet 



Salmó a la planxa  
+  
Arròs de Pals amb tomàquet  
12.00€



Pollastre arrebossat  
+  
Espaguetis amb tomàquet  
9.00€



Hamburguesa de vedella  
+  
3 croquetes de pernil ibèric  
amb patates fregides  
12.00€