

## AMANIDES AMB ACTITUD

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>La nostra ensaladilla rusa</i>                                                                  | 8.50€  |
| <i>...de tomàquet escaldat amb pebrot de piquillo, ceba, olives, piparres i seitons en vinagre</i> | 11.00€ |
| <i>...escalivada amb mató, pinyons i oli d'alfàbrega</i>                                           | 13.00€ |
| <i>...Xató de Vilanova</i>                                                                         | 13.50€ |

## TAPES I PLATILLOS FREGITS SABROSOS

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| <i>Sardines escabetxades a casa</i>                    | 9.00€  |
| <i>Tacs de tonyina amb oli i gingebre</i>              | 10.50€ |
| <i>Carpaccio de tonyina</i>                            | 10.50€ |
| <i>Formatge Munster</i>                                | 11.50€ |
| <i>Daus de salmó amb alvocat</i>                       | 12.00€ |
| <i>Anxoves de l'Escala XL (6u.)</i>                    | 12.00€ |
| <i>Esqueixada de bacallà Skrei</i>                     | 12.00€ |
| <i>Cecina de Waygu</i>                                 | 13.00€ |
| <i>Clàssic steak tàrtar tallat amb ganivet (200gr)</i> | 19.00€ |

## AMB UN PARELL D'OUS

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Ous estrellats amb sobrassada picant amb ceba caramel·litzada</i>                          | 13.00€ |
| <i>Ous estrellats amb llagostins i porros confitats</i>                                       | 15.00€ |
| <i>Ous ferrats amb parmentier i pebrot del piquillo de Lodosa confitat amb alls i taronja</i> | 15.00€ |
| <i>Ous ferrats amb gambes vermelles</i>                                                       | 17.50€ |
| <i>Truita de bacallà en suc amb un toc tomàquet i olives</i>                                  | 16.75€ |

## CLOSQUES

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| <i>Musclos del Delta de l'Ebre a la planxa</i> | 9.00€  |
| <i>Musclos amb salsa thai</i>                  | 10.50€ |
| <i>Canyuts del Delta de l'Ebre a la planxa</i> | 15.00€ |

## TAPES I PLATILLOS CALENTS AMB TRADICIÓ

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Patates confitades amb romaní amb all i oli</i>                                            | 8.50€  |
| <i>Seitons a la andalusa amb ratlladura de llimona</i>                                        | 9.00€  |
| <i>Croquetes de gamba vermella (4u.)</i>                                                      | 9.40€  |
| <i>Mongetes amb xipirons i cansalada ibèrica</i>                                              | 13.50€ |
| <i>Bacallà a la mussolina d'all confitats amb mel i salsa de pebrots del piquillo</i>         | 16.50€ |
| <i>Calamars farcits de botifarres (Calaf, del perol i negra) amb gambes</i>                   | 16.00€ |
| <i>Gambes vermelles a la planxa (6u.)</i>                                                     | 19.50€ |
| <i>Cua de rap a la donostiarra o a la catalana</i>                                            | 20.00€ |
| <i>Turbot a la donostiarra o a la catalana</i>                                                | 24.00€ |
| <i>Pota de pop amb parmentier de patata i sal de "kikos"</i>                                  | 22.00€ |
| <i>Cigrons amb llamàntol</i>                                                                  | 22.50€ |
| <i>Botifarra terragada de Terrassa amb all i oli de codony</i>                                | 9.80€  |
| <i>Tripa amb cap i pota</i>                                                                   | 10.50€ |
| <i>Parella de mini hamburgueses de vedella de Girona amb salsa tàrtara i salsa portobello</i> | 11.00€ |
| <i>Peus de porc sense feina amb "cigaletes"</i>                                               | 19.00€ |
| <i>Filet de vedella de Girona amb foie (200gr)</i>                                            | 25.00€ |

## ELS CAPRITXOS DEL GALILEU

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>"Montadito" de foie amb poma caramel·litzada i reducció de PX</i> | 6.90€ |
| <i>Bikini d'orella de porc trufat</i>                                | 7.00€ |
| <i>Entrepà de steak tàrtar</i>                                       | 9.25€ |

*Aquesta carta està pensada per compartir*

*Plats de sempre, fets amb calma i amb ànima.*

*Una cuina autèntica on cuinem història, tradició i sabor.*