

TAPAS DE LA CASA

OLIVAS ALIÑADAS EN CASA Olivas Kalamata y verde de Aragón, aliñadas con piel de naranaja, ajo y romero fresco	4.5 €
DÚO DE GILDAS Dos unidades de gildas: una con aceitunas, piparras, anchoas y boquerones, y otra con langostino, tomate seco y huevo de codorniz, acompañada de salsa ravigote	7 €
“ESQUEIXADA” DE BACALAO 60 g de auténtico bacalao del Perelló sobre tomate San Marzano aliñado y vinagreta de fesolets	14 €
JAMÓN IBERICO 80 gr de centro de jamón ibérico deshuesado cortado bien fino	18 €
ENSALADILLA RUSA “DE MI MADRE” Ensaladilla rusa con bonito en escabeche, pimiento del piquillo, olivada, piparras y tostaditas de pan de pages	8.5 €
PATATAS BRAVAS “LA ESQUINA” Patata frita, all i oli suave, nuestra salsa brava y tartar de piparras en vinagre	6.5 €
CROQUETAS DE ROSTIT 3 croquetones de tres carnes (cerdo, pollo y vaca) rustidas al horno con mimo y ligado con bechamel casera	9 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN 200 gr de pimientos de padrón gallegos con un topping de mayo de chili y menta, culminados con polvo de ajo frito	6.5 €
BUÑUELOS DE BACALAO 3 unidades de buñuelo de bacalao, cremosos y fritos acompañados de una crema de mascarpone y cítricos	8 €
POLLO CRUJIENTE Contramuslos crujientes de pollo con cogollos a la brasa y mantequilla de albahaca	12 €
FLOR DE ALCACHOFA Una alcachofa confitada con sobrasada a la brasa y miel	8 €
ZAMBURINAS GRATINADAS 3 zamburiñas gratinadas con salsa holandesa y vinagreta de tomate y piñones	12.5 €
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO 8 unidades de gambas al ajillo salteadas en aceite de oliva virgen extra, con ajo confitado, perejil y un toque de txacoli	12 €
HUEVOS ROTOS 2 huevos fritos de corral con jamón ibérico y patatas fritas, acompañado de nuestra salsa picante suave y ahumada	14 €
TORTILLA DE PATATA Tortilla de patata con cebolla bañada de salsa de calamares en tinta, tartar de calamar y all i oli	14 €
BROCHETA DE TERNERA CON CHIMICHURRI Tacos de onolet de 110 gr a la brasa aliñados con chimichurri	7.5 €
BROCHETA DE CHISTORRA 120 gr de chistorra D.O. de Navarra a la brasa	7.5 €
BROCHETA DE ATÚN EN ADOBO Atún marinado a la parrilla con ese toque del sur	9.5 €
PAN CON TOMATE DE MASA MADRE	4.5 €

ARROCES PARA COMPARTIR

MÍNIMO 2 PERSONAS

ARROZ DE CHIPIRON Y ZAMBURIÑAS Guiso tradicional de chipirones encebollados con zamburiñas asadas al horno con mantequilla de ajo y perejil	24 € p/p
ARROZ DE PULPO Y COSTILLA ÍBERICA GUISADA El arroz de mi casa de toda la vida, espectacular costilla estofada acompañada de pulpo recién cocido y una mayonesa de chimichurri	24 € p/p
ARROZ DE SETAS Y VERDURAS Surtido de nuestras mejores verduras y setas coronado con una mayonesa de trufa	22 € p/p
*PRECIO POR PERSONA. TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ BOMBA DEL DELTA DEL EBRO Y SE ACOMPAÑAN CON ALLIOLI	

PLATILLOS

ENSALADITA DE TOMATE Ensalada de tomates de temporada seleccionados, ventresca de bonito del norte, cebolla y olivada fresca	10.5 €
CARPACCIO DE GALABACIN Carpaccio de calabacín aliñado con alcaparras, anchoas, tomate seco y parmesano	11.5 €
FILETE RUSO Nuestra masa de albondigas de 200gr en pan de brioche, salsa de pepinillos dulces, queso idiazabal, lechuga, tomate rosa y cebolla morada	16 €
CAZUELITA DE “CAP I POTA” Guiso tradicional con cabeza de ternera, chorizo ibérico y garbanzos	12 €
CANELÓN DE POLLO A L’AST Canelón relleno de auténtico pollo a l’ast, una de las comidas más populares de domingo en Barcelona	15 €
BACALAO “PERELLO” CON XANFAINA Bacalao desalado en casa del “Perello” con xanfaina, un guiso tradicional catalán a base de verduras	18 €
ALBONDIGAS “DE LA YAYA” Albóndigas de vaca tradicionales con patatitas, seta de cardo y chips de ajo	16 €
ONGLET A LA BRASA 200gr de onolet a la brasa salteado con salsa “café de Paris” y patatas	17 €

POSTRES

PASTEL DE QUESO	7 €
PASTELITO DE GALLETA MARIA Y “NUTELLA”	7 €
PANNA COTTA Panna cotta de vainilla fresca con sopa de fresas agridulces	7 €
TRUFAS DE CHOCOLATE (3U.)	7 €