

BRUMA

PER PICAR.....

PA AMB TOMAQUET (OPCIO SENSE GLUTEN) · GV	3.9 (4.5)
ANXOVES DEL CANTABRIC (4U.)	8.
GILDA DOBLE D'ANXOVA DEL CANTABRIC	4.7
PERNIL IBERIC 100%	17.
TAULA DE FORMATGES · VL	17.
SARDINA FUMADA, BRIOCHE I CRÈME FRAÎCHE (2 U.) · GL	6.2

PLATETS.....

GALETES DE SOCARRAT DE PAELLA AMB MARISC (4U.) · L	11.5
GAMBES AMB CREMA, XIPS D'ALL I AJONEGRO · L (no repeteix...)	13.5
FOIE-GRAS A LA PLANXA AMB PRUNES AL VI NEGRE, CEBA CAMEL·LITZADA I PA BRIOX · GL	19.

LA VERDULERA

PORRO CONFITAT AMB ROMESCO I AVELLANA · VF	9.5
BURRATA AMB CARBASSA I CRUMBLE DE PIPES · VGL	13.5
CELERI, TOPINAMBUR, REMOLATXA I CARBASSA AMB SAUCE ROQUEFORT · V	10.

PLATS

RIGATONIS DE RAGU DEL SOMA · GL	14.5
BACALLÀ AMB Salsa de cítrics i espinacs · L	18.
GALTA DE VEDELLA AMB Salsa de fricando i crema de patata · L	19.
ENTRECÔTE AMB Salsa Café de París i patates fregides	19.
STEAK TARTAR AMB Maionesa de tonyina · G	16.
MAGRET D’ANEC, PURE DE CEPES, BOLET CARD ASSAT I SAUCE BORDELAISE · L	25.
MELOS DE VEDELLA AMB CONFITURA DE Ceba i herbes	15.
EXTRA PATATES FREGIDES	5.

POSTRES

EL MILLOR FLAM D’OU · VL	6.
CREPE SUZET AMB GELAT DE VAINILLA (DELACREM) · LG	8.
SORBET DE LLIMONA (DELACREM)	6.
MARQUISE DE XOCOLATA I GELAT D’AVELLANA · LVF (DELACREM)	7.

M