

PER PICAR.....

PA AMB TOMAQUET (OPCIO SENSE GLUTEN) · GV	3.5 (4.)
PA AMB TOMAQUET I ANXOVES DEL CANTABRIC (4U.) · G	9.5
PA AMB TOMAQUET I SEITONS DEL CANTABRIC (4U.) · G	7.8
GILDA D'ANXOVA DEL CANTABRIC	3.3
PERNIL IBERIC 100%	17.
CROQUETA (U.) · L	2.5
PATATES BRAVES · V	6.2
TAULA DE FORMATGES · VL	17.
BRIOCHE AMB SARDINA FUMADA (2U.) · LG	6.2

PLATETS.....

GALETES DE SOCARRAT DE PAELLA AMB MARISC (4U.) · L	11.5
CALAMARS DEL DANIELE	11.
GAMBES AMB CREMA I XIPS D'ALL I AJONEGRO · L (no repeteix...)	13.5
CALAMAR PLANXA AMB CREMA DE FAVA SECA	16.
MELOS DE VEDELLA AMB CONFITURA DE CEBA I HERBES	13.

L - LACTOSA · F - FRUITS SECS · G - GLUTEN · V - VEGETARIA

Tots els plats poden contenir traces de fruits secs i gluten

Es recomanen 2/3 plats per persona

LA VERDULERA

PORRO CONFITAT AMB ROMESCO I AVELLANA · VF	9.5
BURRATA, CARBAÇA AL FORN I CRUMBLE DE PIPES · VLGF	13.5

PLATS

GUISAT DE CIGRONS I POP	14.5
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	21.
STEAK TARTAR AMB MAIONESA DE TONYINA · G	16.

POSTRES

EL MILLOR FLAM D'OU · VL	6.
MEL I MATO · VL	6.
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT D'AVELLANA · LVFG (DELACREM)	7.

S'aplica un 10% de suplement a la terrassa al menjar.