

• PARA COMER •

GARGANTÚA • PLATOS FRÍOS

Anchoas de l'Escala	5,0
Platito de queso manchego o trufado	5,2
Hummus con chips de verduras y zanahoria	5,2
Tabulé	5,2
Guacamole con nachos	6,5
Carpaccio de calabacín con parmesano y tomate	8,2
Dados de lomo de salmón salvaje ahumado con mantequilla	10,5
<i>Foie mi-cuit</i> con mermelada del abuelo y tostaditas	11,5
Ensalada de la chef	7,5
Ensalada cítrica de rúcula con virutas de parmesano y soja	8,9
Ensalada de <i>burrata</i> y tomate confitado con <i>pesto genovese</i>	10,5
Surtido de quesos curados, tiernos y cremosos	13,5
Surtido de embutidos ibéricos y de l'Empordà	13,5
Paletilla de jamón ibérico	17,4
Pan de coca con tomate y aceite de oliva	2,4

PANTAGRUEL • PLATOS CALIENTES

Surtido de croquetas (mín. 4)	1,3/u
Patatas bravas	4,5
Patatas rellenas	5,9
Tarrina de brandada de bacalao gratinada con tostaditas	8,9
Pincho vegano de Heñra, calabacín, cebolla y tomate cherry	8,9
Mini <i>fondue</i> de queso <i>cremina</i> con <i>grissini</i>	10,5
Hamburguesa vegana con tabulé y ensalada	10,5
<i>Foie</i> a la plancha con compota de manzana y tostaditas	11,5
Hamburguesa de ternera y <i>foie</i> con patatas fritas	12,5

WILLY WONKA • POSTRES

Sorbete o helado	3,0/3,8
Postre de músico con su moscatel	3,8
Pastel casero del día	3,8
Trufas artesanales de chocolate	5,0
Tarrina de <i>mascarpone</i> con mermelada del abuelo	5,2