



## CAN PINEDA MÉS DE 50 ANYS TEMPORADA TARDOR-HIVERN

- anxova del Cantàbric netejada a casa 5,50€
- pernil de glà (D.O. Guijuelo) tallat a mà 18€
- assortiment de formatges artesans 15€
- bunyols de bacallà (4u) 10€
- paté en croûte amb chutney de poma al moscatell 14€
- amanida de mongeta de Kènia amb pernil de gla i vinagreta d'avellanes 16€
- coca de foie micuit amb porros caramelitzats 20€
- “morrillo” de tonyina en escabetx amb coliflor i carbassa 22€
- xipirons de platja saltejats amb rossinyols i butifarra d'ou 25€
- navalletes del Delta amb aguachile 21€
- carpaccio de llengua de vaca amb salsa ravigote i puré d'all rostit 15€
- salsifits glasejats amb salsa d'ànec i caviar 19€
- Kokotxas de lluç al pil-pil 22€
- raviolis de gamba vermella amb trompeta de la mort i cítrics 16€
- vieires a la carbonara amb bolets i “guanciaie” 24€
- “steak tartar” mar i montanya amb ostra 24€
- arròs de tripa de bacallà amb tirabecs i bolets 25€
- arròs del Pallars amb costella de porc, bolets i butifarra 25€
- morro de bacallà amb crema d'*Idiazábal* i castanyes 22€
- peix de llotja del dia 35€
- tendre carré de xai amb pastanagues en textures 26€
- tradicional cua de vaca vella (mateixa recepta de fa 40 anys) estofada amb escamarlans 24€
- peu de porc farcits de bolets amb puré de celery 26€
- “chuletón” de vaca vella del Pirineu a la planxa amb la seva guarnició 70€/Kg

10% de IVA inclòs

