

## Per picar / Para picar / To snack

### Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Jamón ibérico con pan de coca con tomate  
Iberian cured-ham with "coca" bread with tomato

17€



### Broqueta de llagostins amb panko de tomàquet i allioli de romesco

Brocheta de langostinos con panko de tomate y alioli de romesco  
Prawn skewer with tomato panko & romesco allioli

11€



### Croquetes de pernil ibèric

Croquetas de jamón ibérico  
Iberian cured-ham croquettes

8€



### Foie micuit casolà amb confitura i torrades

Foie micuit casero con confitura y tostadas  
Homemade foie micuit with jam and toasts

15€



### Pop a la gallega amb parmentier de patata

Pulpo a la gallega con parmentier de patata  
"Galician style" octopus with potato parmentier

12€



## Entrants / Entrantes / Starters

### Amanida amb tartar de tomàquet raf negre, guacamole i iogurt

Ensalada con tartar de tomate raf negro, guacamole y yogur  
Salad with black raf tomato tartar, guacamole and yogurt

9€



### Crema calenta de carbassó amb salmó marinat

Crema caliente de calabacín con salmón marinado  
Zucchini hot cream with marinated salmon

10€



### Brandada de bacallà gratinada amb textures d'oliva

Brandada de bacalao gratinada con textures de oliva  
Cod grated "brandada" with olive textures

11€



### Carpaccio de vedella amb virutes de parmesà i daus de carbassa

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y dados de calabaza  
Veal carpaccio with parmesan cheese and pumpkin

10€



### Pasta del xef

Pasta del chef  
Chef's pasta

9€



**Principals / Principales / Main courses**

<p><b>Arròs de bolets amb pop, llagostins y all i oli de pebre vermell</b> Arroz de setas con pulpo, langostinos y "all i oli" pimentón Mushroom rice with octopuss, prawns and red pepper "all i oli"</p>	16€	
<p><b>Peix del dia amb verduretes saltejades i salsa romesco</b> Pescado del día con verduritas salteadas y salsa romesco Catch of the day fish with sautéed vegetables and romesco sauce (roasted red pepper and almonds)</p>	15€	
<p><b>Filet ibèric amb puré de col i flor i salsa teriyaki</b> Solomillo ibérico con puré de coliflor y salsa teriyaki Iberian tenderloin with cauliflower pureé and teriyaki sauce</p>	16€	
<p><b>Hamburguesa Olivia</b> Hamburguesa Olivia Olivia Burger</p>	15€	
<p><b>Filet de vedella amb foie</b> Solomillo de ternera con foie Veal tenderloin with foie</p>	22€	

**Postres / Postre / Dessert**

<p><b>Mousse de xocolata blanca, mango i llimona</b> Mousse de chocolate blanco, mango y limón White chocolate, mango and lemon mousse</p>	8€	
<p><b>Pastís de pastanaga amb crumble i gelat de remolatxa</b> Tarta de zanahoria con crumble y helado de remolacha Carrot cake with crumble and beetroth ice-cream</p>	7€	
<p><b>Festival de fruites i textures</b> Festival de frutas y texturas Fruits and textures festival</p>	6€	
<p><b>Formatges variats</b> Quesos variados Cheese assortment</p>	8€	
<p><b>Gelats variats</b> Helados variados ice-cream</p>	6€	

Gluten/ Cereals	Crustáceos/Crustaceans	Pescado/Fish	Cacahuets/Peanuts	Huevos/Eggs	Soja/Soy	Lácteos/Dairy
Frutos secos/Dried fruits	Apio/Celery	Mostaza/Mustard	Sésamo/Sesame	Sulfitos/Sulfites	Alltramuz/Lupin	Moluscos/Molluscs