








Per picar / Para picar / To snack

<p>Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet Jamón ibérico con pan de coca con tomate Iberian cured-ham with "coca" bread with tomato</p>	17€	 
<p>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</p>	11€	  
<p>Croquetes de pernil ibèric Croquetas de jamón ibérico Iberian cured-ham croquettes</p>	8€	  
<p>Foie micuit casolà amb confitura i torrades Foie micuit casero con confitura y tostadas Homemade foie micuit with jam and toasts</p>	15€	  
<p>Pop a la gallega amb parmentier de patata Pulpo a la gallega con parmentier de patata "Galician style" octopus with potato parmentier</p>	12€	  

Entrants / Entrantes / Starters




<p>Amanida verda, raim, fruits secs garrapinyats, codony, formatge Idiazábal i vinagreta Ensalada verde, uvas, fruits secs garrapiñados, membrillo, queso Idiazábal y vinagreta Green salad, grapes, pralines, quince, Idiazábal cheese and vinaigrette</p>	9€	  
<p>Crema freda de meló cantalup, menta amb pernil de gla i caviar d'oli Crema fría de melón cantalupo, menta con jamón de bellota y caviar de aceite Cold cream of cantaloup melón, mint with acorn ham and oil caviar</p>	9€	 
<p>Escopinyes al vapor amb salmoreig de jalapeños i tomàquet verd Berberechos al vapor con salmorejo de jalapeños y tomate verde Steamed cockles with <i>salmorejo de jalapeños</i> and green tomato</p>	12€	  
<p>Mini carpaccio de vedella amb virutas de parmesano i daus de carbassa Mini carpaccio de ternera con virutas de parmesano y dados de calabaza Mini beef carpaccio with parmesan cheese and pumpkin cubes</p>	10€	  
<p>Pasta del xef Pasta del chef Chef's pasta</p>	9€	  

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

Principals / Principales / Main courses

<p>Fideuà de peix i marisc amb allioli de regalèssia Fideuá de pescado y marisco con alioli de regaliz Fish noodles and seafood with licorice alioli</p>	14€	
<p>Peix del dia amb verduretes saltejades i salsa romesco 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>Carré de xai farcit de bolets, parmentier trufada, demi-glace de moscatell i dàtils Carré de cordero relleno de setas, parmentier trufada, demi-glace de moscatel y dátiles Rack of lamb filled with mushrooms, truffled parmentier, muscatel and dates demi-glace</p>	16€	
<p>Hamburguesa Olivia Hamburguesa Olivia Olivia Burger</p>	15€	
<p>Mitjana de vedella (500gr) Txuletón de ternera (500gr) T-bone steak (500gr)</p>	30€	

Postres / Postre / Dessert

<p>Crema mascarpone amb cafè, fruits vermells i pistatxos Crema mascarpone con café, frutos rojos y pistachos Mascarpone cream with coffee, red fruits and pistachios</p>	6€	
<p>Banana Split (vainilla, maduixa, plàtan i xocolata) Banana Split (vainilla, fresa, plátano y chocolate) Banana Split (vanilla, strawberry, banana and chocolate)</p>	6€	
<p>Festival de fruites i textures Festival de frutas y texturas Fruits and textures festival</p>	6€	
<p>Formatges variats Quesos variados Cheese assortment</p>	8€	
<p>Gelats variats Helados variados Varied ice cream</p>	6€	

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