

## 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 allioli de romesco  
Prawn skewer with tomato panko & romesco allioli

11€



### Croquetes de pernil ibèric

Croquetas de jamón ibérico  
Iberian cured-ham croquetes

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 pop i garrapinyats

Ensalada con pulpo y garrapiñados  
Salad with octopus and sweet nuts

10€



### Crema de meló al cava amb menta i llagostins

Crema de melón al cava con menta y langostinos  
Melon and cava cream with mint and prawns

10€



### Pappardelle amb espàrrecs de marge i fals pesto de tòfona

Pappardelle con espárragos verdes y falso pesto de trufa  
Pappardelle with green asparagus and false truffled pesto

12€



### 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

### Arròs de carxofes, conill i ceps amb all i oli de romaní

Arroz de alcachofas, conejo y ceps con "all i oli" de romero  
Artichoke, rabbit and mushrooms rice with "all i oli" rosemary

16€



### 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)

15€



### Melòs de vedella amb parmentier de carbassa i demi glacé de foie

Meloso de ternera con parmentier de calabaza y demi glacé de foie  
Cheek veal stew with pumpkin parmentier and foie demi glacé

16€



### Hamburguesa Olívia

Hamburguesa Olívia  
Olivia Burger

15€



### Filet de vedella amb foie

Solomillo de ternera con foie  
Veal tenderloin with foie

23€



## Postres / Postre / Dessert

### Sopa de xocolata blanca amb marquesina d'ametlles i xocolata

Sopa de chocolate blanco con marquesina de almendras y chocolate  
White chocolate soup with almond and chocolate roof

8€



### Pinya amb gelat coco

Piña con helado de coco  
Pineapple with coconut ice-cream

7€



### Festival de fruites i textures

Festival de frutas y texturas  
Fruits and textures festival

6€



### Formatges variats

Quesos variados  
Cheese assortment

8€



### Gelats variats

Helados variados  
ice-cream

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