













· Bomba de secreto ibérico con salsa brava (  <b>GLUTEN</b>  <b>HUEVO</b> )	<b>4,50€ unidad</b>
· Ensalada del Parc Agrari con manzana y almendra laminada	<b>7,90€</b>
· Focaccia con anchoas de l'Escala (  <b>GLUTEN</b> )	<b>9,50€</b>
· Salmon marinado 48h	<b>12,50€</b>
· Patatas con huevos rotos y queso azul (  <b>LECHE</b>  <b>HUEVO</b> )	<b>8,90€</b>
· Huevos fritos con brócoli, coliflor y ajos tiernos	<b>7,50€</b>
· Buñuelos de txistorra (  <b>GLUTEN</b>  <b>LECHE</b>  <b>HUEVO</b> )	<b>1,20€ unidad</b>
· Pinchos picantes con mahonesa de ajos (  <b>LECHE</b>  <b>HUEVO</b> )	<b>7,90€</b>
· Careta a la brasa (  <b>LECHE</b> )	<b>8,50€</b>
· Gambas a la sal de hierbas	<b>16€</b>
· Pintxorizo	<b>4,50€ unidad</b>
· Arroz de langostinos de Sant Carles y bacon	<b>16,50€</b>
· Arroz de costilla de cerdo	<b>15,90€</b>
· Arroz de pescados con tirbeques	<b>16,50€</b>
· Arroz al horno de Potablava, butifarra negra y piñones	<b>16,90€</b>
· Lubina con habitas del Parc Agrari	<b>19,90€</b>
· Bacalao confitado en aceite de ajos	<b>16,90€</b>
· Secreto ibérico a la brasa	<b>14,90€</b>
· Lomo alto de vaca madurada a la brasa (500gr.) (  <b>LECHE</b> )	<b>22,90€</b>

**Si padece alguna intolerancia/alergia infórmenos. Muchas gracias.  
Horario del comedor (13.30-17.00) (20.30-24.00)**