



## APERITIUS

**Pernil ibèric esquer de camp** (100g) amb pa, tomàquet, oli i sal.

**Patates braves** naturals amb salsa casolana i allioli.

**Patates Entranyables** amb trossos d'entrama, *chimichurri* i allioli.

**Xampinyons farcits** de bacó, formatge gorgonzola i ceba caramel·litzada.

**Nats** 6 Croquetes a escollir: rostit • arròs negre i allioli • formatge i tomàquet • pollastre i mostassa • calçots amb romesco.

**Empanada de carn** de boví, recepta familiar argentina.

**Empanada de entrama** farcida amb carn de vedella tallada a ganivet, pebrots de tres colors i formatge provolone.

**Empanada Nunna** amb bacon, formatge gorgonzola, nous, figues marinades i ceba caramel·litzada.

**Muhammara** Crema de pebrots vermells amb nous. Servit amb *crudités*.

## ENTRANTS

### Provolone italià

Provolone italià fos, amb orenga, bitxos i salsa criolla.

### Amanida de Burrata

Burrata italiana amb ruca, albahaca, tomàquets semisecs confitats i pinyons.

### Carpaccio de carbassó

Carbassó fresc en fines rodanxes, burrata, tomàquet semi sec, alfàbrega, pinyons i vinagreta agredolça.

### Matrimoni al infern

Xoriço i botifarra negra flambejats acompanyats de salses i pa.

### Lletons de vedella a la llimona

Sucosos, tendres i molt saborosos amb mantega i llimona.

## PASTES

### Saquets de gamba i ricotta

Pasta farcida de gambes i formatge ricotta, amb salsa de pinyons, oli de bitxo i tomàquet cherry.

### Sol trufat

Pasta farcida amb tòfona i salsa de xampinyons i tòfones.

### Triàngles de carbassa

Pasta farcida de bolets i carbassa amb salsa de formatge i carbassa. Apta per a vegans (sense ou).

## PER COMPARTIR

### Nachos amb carn

Amb cochinita pibil, formatge fresc, guacamole i *pico de gallo*.  
Suplement Heura: 3€

### Taula de formatges italians / balears

Taleggio, Salvacremasco, Blu di capra, Maó curat, Curat d'Ovella amb tòfona.

### Taula de formatges francesos

Brie cremier, Munster fermier, Morbier, Comté 7 mesos i Tomme de Savoia.

### Taula de formatges forts

Brie Meaux, Munster Afinat, Shrophshire, Cabrales, Afuega'l Pitu Roxu.

### Taula de formatges sense lactosa

Emmental de Savoie IGP, Appenzeler, Gruyère Reserva, Gouda 36 mesos, Parmesano 36 mesos.

## CARNS

### Llom alt Argentí

Autèntic tall de vedella argentina a la planxa (≈400g) acompanyat de verdura.

### Entrama de vedella

Tall de vedella cuinat a la planxa acompanyat de patates, pebrots Padrón, formatge provolone i salsa *chimichurri*.

### Steak tartar

Carn fresca de vedella tallada a ganivet.

### Choripán

Sandvitx de xoriço crioll estil argentí, salsa *chimichurri* i *salsa criolla*.

### Sandvitx d'entrama

Trossos d'entrama, formatge provolone i *chimichurri* fresc.

### Vitello Tonnato

Roastbeef amb salsa de tonyina i anxoves.

### Carpaccio de Vedella

Fines rodanxes de carn fresca de vedella amb formatge parmesà i ruca.

## PEIX

### Carpaccio de gambes

Fina capa de gambes amb vinagreta agredolça de fruits secs.

## EXTRA

Ració de pa

Chimichurri - Salsa Valentina - Maionesa - Alloli - Oli d'oliva

Salsa de tòfona

Pa sense gluten