



NITS
el meu cos
demanà “ROCE”

ROCE

Preliminars

PATATES BRAVES del ROCE.	●	7,00€
AMANIDA DE BURRATA , cherrys confitats, ruca i pesto.	● ●	9,00€
CARPACCIO DE VEDELLA , ruca, tòfona, avellana torrada i parmesà.	● ● ●	13,00€
DUO HUMMUS (Kalamata i piquillo), xips vegetals i sèsam.	● ●	8,00€
TAULA de PERNIL IBÈRIC (90 G).		17,00€
TAULA de FORMATGES (125 G).	●	15,00€
CROQUETES cremoses de PERNIL IBÈRIC . (2 unitats)	● ● ●	4,00€
CROQUETES cremoses de CEPS , maionesa de tòfona i parmesà. (2 unitats)	● ● ●	4,00€
“ TORREZNOS DE SÒRIA ”, maionesa de pebre vermell, blat de moro crujent.	● ●	9,00€
VEIRES A LA PLANXA , salsa verda. (4 unitats)	● ●	13,00€
GAMBES VERMELLES amb AOVE. (4 unitats)	● ●	13,00€
TACOS DE COSTELLA , a baixa temperatura, demi de barbacoa i ceba adobada. (2 unitats)	● ●	6,50€
CARXOFES CONFITADES , oie ratllat i maionesa de tòfona. (2 unitats)	● ●	8,00€
GYOZAS DE VERDURES , blat de moro crujents. (4 unitats)	● ● ●	8,50€
CALAMARS A L’ANDALUSA amb allioli de tinta.	● ● ●	12,50€
POTA DE POPS amb Parmentier.	● ●	19,00€
COSTELLAM a baixa temperatura, salsa barbacoa, patates palla.		16,00€
PLOMA IBÈRICA , foie ratllat i padrons.		18,00€

Roces
MÍNIM 2 PERSONES

ROCE del “ SENYORET ” amb gambes, sípia i puntilles.	●	16,00€ P.P.
ROCE de CARXOFES CONFITADES amb sofregit de samfaina casolana	●	16,00€ P.P.
ROCE de COSTELLAM a baixa temperatura i bimi.	●	17,00€ P.P.
ROCE de PLOMA IBÈRICA acompanyat de pebrots del padró.	●	18,00€ P.P.
ROCE NEGRE de VIEIRES amb pastanagues baby confitades.	●	19,00€ P.P.
ROCE de MAGRET D’ÀNEC i foie ratllat.	●	20,00€ P.P.
ROCE NEGRE de POP amb “ Torreznos de Sòria ”.	● ● ●	21,00€ P.P.
ROCE de GAMBA VERMELLA i allioli de llima.	● ● ●	22,00€ P.P.
ROCE de “ TXULETA ” (500 gr) acompanyat de pebrots del piquillo.	●	23,00€ P.P.

Postres

PASTÍS DE FORMATGE amb crumble de galeta.	● ● ●	6,00€
MOUSE DE XOCOLATA amb galeta OREO i <i>Peta Zeta</i> de xocolata.	● ● ●	5,00€
“ TORRIJA ” caramel-litzada i sopa de xocolata blanca.	● ● ●	6,00€
SORBET de cítrics.		5,00€

