

## CARPACCIOS I MARINATS

- Picaña de vaca vella madurada amb lasques de formatge "Mahon" i brots orientals 9.25€
- Peus de porc trufats amb cebetes confitades i foie 8.00€
- Gamba vermella amb llima kefir, pinyons i pebre "Togarashi" 12.00€
- "Gravlax": salmó marinat amb salsa tàrtara i ous de truita 12.00€
- Amanida d'olives 3.50€
- Ensalada russa del "Rut" amb pa lleig 6.00€
- Amanida de tomàquets ECO amb burrata, oli de vainilla i olives kalamata 10.50€
- Milfulls d'escalivada amb bruschetta i làmines de foie 11.50€
- Coca de sardina fumada amb albergínia blanca, tomàquet sec i brot 12.50€
- Ostres 2.00€ u.
- Anxoves "San Filippo" 2.50€ u.
- Gildas 1.75€ u.

## PLATS CALENTS

- Tripes de bacallà amb cigrons 15.00€
- Pop brasa amb salsa xili groc 16.00€
- Musclos a la planxa 9.50€
- Cua de bou amb patata fourchette i mantega de tòfona blanca 13.00€
- Cigrons saltejats, botifarra negra, espinacs i calamars a la planxa 9.50€

## FREGITS

- Rèmol cruixent amb maionesa de kimchee (ideal per a compartir 4 pax) 24.00€
- Croqueta de pollastre "Kajun" (unitat 60g) 2.20€ u.
- Croqueta de pernil "Joselito" (unitat 60g) 3.00€ u.
- Calamars a l'Andalusa amb allioli d'all negre 7.00€
- Bunyols "Fidel Castro" (verdura, iuca i llagostí) 8.50€
- Patates braves del "Rut" 6.50€

## POSTRES

- Papaia a la vainilla amb gelat de mató 4.00€
- Pastís de formatge amb taronja 6.00€
- Pastís de xocolata cruixent 6.50€
- Tiramisú de Baileys 5.00€
- Pinya colada 5.00€
- Pastís de poma amb gelat de vainilla 4.50€
- Sorbet de pera 4.50€
- Gelat de mató de cabra 4.50€

## TAULES

- Pernal "Joselito" 17.00€
- Assortiments "Joselito" 30.00€
- Assortiments de formatge 13.00€

## PA

- Pa de coca amb tomàquet 3.50€
- Pa "Carasatu" 2.00€

## OUS

- Ous amb sobrassada de "Can Not" amb figues i mel 8.50€

## BRASA

- Ploma ibèrica 18.50€

sugeriments

