



Entrants:

Amanida de formatge de cabra.....	8,50€	
(Mezclum, formatge de Cabra caramel·litzat, nous, tomàquets Cherry, vinagreta de mel i mostassa)		
Amanida Brie.....	8,95€	
(Mezclum, formatge Brie fos, tomàquets Cherry, pipes de gira-sol, bàlsam de Mòdena)		
Amanida verda.....	6,95€	
(Mezclum, ceba, pebrot vermell, pastanaga, olives)		
Amanida Can Corominas.....	9,95€	
(Formatge Emmental, ceba, poma àcida, pollastre a la graella, alvocat, amaniment especial)		
Croquetes.....	0,90€	
(Pernil, Carn d'olla, Boletus)		
Fusta de Pernil	11,95€	
(S'acompanya de pa amb tomàquet)		
Fusta d'Embotis.....	10,95€	
(S'acompanya de pa amb tomàquet)		
Anxoves.....	7,95€	
(S'acompanya de torradetes de pa)		
Musclos.....	6,95€	
(Al vapor o a la marinera)		
Cloïsses en salsa verda.....	7,95€	
Carpaccio de Vedella	12,50€	
(Vedella de 1ª, encenalls de formatge Parmigiano Reggiano, ruca, aove)		
Carpaccio de bacallà	12,50€	
(Bacallà d'Islàndia, supremes de taronja, ruca, aove)		
Stick Can corominas	11,95€	
(Stick de vedella de 1ª qualitat)		
Pa amb tomàquet.....	2,50€	





Arrossos:

Paella de marisc	9,00€
Paella Mixta..... (Paella amb carn i verdures)	8,50€
Arròs negre..... (Sèpia, gambes pelades i tinta de calamar)	9,50€
Arròs de verdures.....	8,50€
Risoto de “ceps”	9,90€
Risotto de trompetes de la mort	9,90€
Risotto de cansalada i pinyons	9,90€

Pasta:

Tagliatelle (Tallarines).....	8,50€
Penne rigate (Macarrons).....	8,50€
Gnocchi de patata.....	8,50€

Salses: Carbonara, Pesto, Bolonyesa, Gorgonzola.

Linguine nero di seppia	11,50€
(Tallarines de tinta de calamar amb gamba pelat, cloïsses, all i julivert)	





Carn:

Filet mignon	16,50€
(Filet de vedella acompanyat de verdures de temporada)	
Filet mignon amb foie	18,50€
(Filet de vedella acompanyat de foie d'ànec i reducció de salsa espanyola)	
Tatakya de ongllet	8,50€
(Carn de vedella molt saborosa només marcada, poc feta, amb el tall típic d'un Tataki)	
Chuleton 500g	18,00€
Botifarra a la brasa	5,50€
Botifarra de perol	6,90€
Xai a la brasa.....	9,95€
Secret a la brasa.....	7,50€
1/2 Conill la brasa.....	11,50€

Peix:

Milfulles de daurada amb verdures sobre crema de ceps	14,50€
(Lloms de daurada muntats amb capes de verdura de temporada sobre llit de reducció de bolets)	
Milfulles de sèpia	9,50€
(Daus de sèpia i gambot pelat sobre una base de milfulles de patata acompanyat de Romesco)	
Daurada a la brasa.....	12,00€
Bacallà confitat	11,95€
(Bacallà sobre llit de ceba confitada, panses i pinyons, flamejat al rom)	
Sèpia a la planxa.....	8,50€
Gambot de costa a la sal o planxa	12,00€
Llobarret en papillot	12,50€





Pizzas:

Margarita: Tomàquet, Mozzarella, orenga, pernil dolç	8,95€
Fungi: Tomàquet, Mozzarella, orenga, xampinyons	8,95€
Bacon: Tomàquet, Mozzarella, orenga, bacó.....	8,95€
Quatre formatges: Tomàquet, orenga, Mozzarella, Emental, Parmesà, Gorgonzola	9,95€
Xoriço: Tomàquet, Mozzarella, orenga, xoriço	8,95€
Nòrdica: Tomàquet, Mozzarella, orenga, ceba, salmó, fumat	9,95€
Nonna: Tomàquet, Mozzarella, orenga, xoriço, pinya	8,95€
Rocafort: Tomàquet, Mozzarella, orenga, formatge Rocafort	8,95€
4 estacions: Tomàquet, mozzarella, orenga, pernil dolç, xampinyons, xoriç, carxofes, olives.....	9,95€
Americana: Tomàquet, Mozzarella, orenga, ceba, bacó, Frankfurt.....	9,95€
Marinera: Tomàquet, Mozzarella, orenga, ceba, tonyina, surimi	9,95€
Tropical: Tomàquet, Mozzarella, orenga, pernil dolç, pinya, gambes	8,95€
Mallorquina: Tomàquet, Mozzarella, orenga, sobressada, mel	8,95€
Ibèrica: Tomàquet, Mozzarella, orenga, pernil, nous.....	8,95€
Tirolesa: Tomàquet, Mozzarella, orenga, bacó, ceba, formatge Rocafort.....	9,95€
Vegetal: Tomàquet, Mozzarella, orenga, pebrot vermell, carbassó, carxofes, ceba, xampinyons.....	9,95€
Calzone: Tomàquet, Mozzarella, orenga, pernil dolç, olives verdes, pebrot, ou.....	9,95€
Temptació: Mozzarella, formatge Brie, formatge Emmental, nous, poma.....	9,95€





Postres:

"Tap" de xocolata amb gelat.....	4,95€
Crema catalana	3,95€
Mel y mató	3,95€
Brownie amb gelat de vainilla	4,95€
Cheesecake	3,90€
Pa amb xoco oli i sal	3,50€
Textures de xocolata.....	5,95€
Suggeriment del Xef	4,95€



En cas d'al·lèrgies o intoleràncies preguem avisin al cambrer. Gràcies.



Vins i escumosos:

Blancs:

Palestra 6,50€

D.O RUEDA

Variedad de uva: 100% Verdejo

Vino ligero y delicado, elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad verdejo. Vino de color dorado pálido. Limpio y brillante. Delicadamente perfumado en nariz con aromas de hinojo (aroma típico de la variedad).

En boca predominan las notas a manzana verde y plátano.

MARIDAJE:

Pastas, arroces o quesos suaves.

Alex 7,60€

D.O. Navarra

Variedad de uva: 100% Viura

Su color amarillo-pajizo con intensos reflejos verdes delata su reciente elaboración. En nariz es muy intenso, afrutado y fresco., con toques de fruta blanca (manzana, pera,...), tropical (piña, plátano) y cítricos. En boca se presenta suave, fresco, con ataque persistente. Destacando la excelente armonía entre acidez y cuerpo del vino.

MARIDAJE:

Pastas, arroces, pescados, mariscos.

Sinols 8,90€

D.O. Empordà

Variedad de uva: Macabeo 65%, Garnatxa Blanca 35%

Color groc amb lleugeres tonalitats verdes. Al nas té aromes netes, fresques i afruitades: pera llimonera, poma, plàtan i préssec verd. Records dolços i cremosos. Sabor intens untuós i agradable amb una bona acidesa que el fa més persistent i llèpol. L'aroma de boca i retrogust concorden amb les primeres aromes copsades.

MARIDAJE:

Pastas, arroces, pescados, mariscos, quesos.

Clot 14,75€

DO: Terra Alta

Variedad de uva: Chardonnay, Garnacha blanca, Moscatel de Alejandría, Sauvignon Blanc, Chenin.

Amarillo pajizo, reflejos verdosos muy aromático y afrutado una gran amplitud en boca.

MARIDAJE:

Pastas, arroces, pescados, mariscos, quesos.

La marimorena 23,50€

D.O. Rías Baixas

Variedad de uva: 100% Albariño

Amarillo pajizo, con tonalidad verdosa, brillante, de intensidad media, con aromas a hierbas aromáticas, cítricos y frutas blancas, (como manzana, pera). Boca fresca, con buena acidez, estructurado, reaparecen los cítricos y la fruta blanca.

Maridaje

Mariscos, pastas, arroces y ensaladas.

