

Entrants

Cargols a la llauna amb allioli Caracoles a la "llauna" con allioli	15,50
Caneló de rap, gambes i bolets amb bisqué dels seus caps Canelón de rape, gambas y setas con bisqué de sus cabezas	19,50
Amanida de formatge blau, pera balsàmica i nous Ensalada de queso azul, pera balsámica y nueces	14,50
Amanida de tomàquet i ventresca Ensalada de tomate y ventresca	18,00
Esqueixada de bacallà "Esqueixada" de bacalao	15,50
Pa de vidre amb escalivada i anxoves Pan de cristal con escalivada y anchoas	14,00
Graellada de verdures escalivades Parrillada de verduras escalivadas	10,00

Entrantes

Pernil ibèric de gla Jamón ibérico de bellota	24,50
Carpaccio de vedella, tomàquets amb herbes i pinyons Carpaccio de ternera, tomates con hierbas y piñones	15,00
Foie micuit amb trompetes al P.X. Foie micuit con trompetas al Pedro Ximenez	15,50
Salmó marinat "fet a casa" Salmón marinado "hecho en casa"	14,00
Pop a la gallega o a la brasa Pulpo a la gallega o a la brasa	22,50
Arròs de calamar i popets amb safrà Arroz de calamar y pulpitos con azafrán	17,50
Arròs negre amb sèpia Arroz negro con sepia	15,50
Albergínia amb brandada i mel de tòfona Berenjena con brandada y salsa de miel de trufa	13,00

Peix

Bacallà amb samfaina i la seva emulsió Bacalao con "samfaina" y su emulsión	22,50
Bacallà a la brasa amb cocotxes Bacalao a la brasa con cocochas	24,00
Rap a la marinera Rape a la marinera	26,00
Rap al Orio Rape al Orio	24,00

Pescados

Turbot al forn o a l'orio Rodaballo al horno o al orio	23,50
Turbot a la brasa amb arròs de safrà i gambes Rodaballo a la brasa con arroz de azafran y gambas	24,00
Salmó a la brasa amb verduretes i gambes Salmón a la brasa con verduritas y gambas	18,50



LA HUERTA

RESTAURANT

Carns

Carn de xai Chuletas de cordero	16,50
Conill amb allioli Conejo con allioli	12,00
Guatlles a la brasa Codornices a la brasa	10,00
Llonganissa amb fesols Longaniza con pochas	11,00
Graellada de carns Parrillada de carnes	19,00
Melós de vedella amb verdures i salsa de vi	20,50
Meloso de ternera con verduras y salsa de vino	

Carnes

Pollastre confitat amb foie i gambes Pollo confitado y asado con foie y gambas	18,50
Cassola de cabrit al forn Cazuela de cabrito al horno	24,50
Entrecot a la brasa Entrecot a la brasa	19,00
Filet a la brasa Solomillo a la brasa	22,50
Filet a la tòfona Solomillo a la trufa	29,00

Consulteu per les nostres opcions de mitges racions

Postres d'elaboració pròpia

Músic Músico	8,50
Braç de gitano Brazo de gitano	5,50
Mus de xocolata Mus de chocolate	6,00
Profiterols amb xocolata Profiteroles con chocolate	6,00
Trufes de trufa i cacao Trufas de trufa y cacao	6,00
Esferes de mascarpone amb maduixes Esferas de mascarpone con fresas	6,00

Postres de elaboración propia

Brioix caramel·litzat amb cireres a la vainilla Brioche caramelizado con cerezas a la vainilla	7,00
Mousse de mató amb mel i fruits secs Mousse de requesón con miel y frutos secos	6,00
Gelat de marron glacé Helado de marrón glacé	6,00
Crema catalana Crema catalana	5,00
Brisa de crema de llimona i vainilla amb fruits vermells Brisa de crema de limón y vainilla con frutos rojos	6,50

Gelat variat Helado variado	5,50
Fruita variada Fruta variada	5,00

Sorbet de marc cava Sorbetes de marc de cava	6,00
Sorbet (mandarina, llimona i gerds) Sorbetes (mandarina, limón y frambuesa)	5,50

IVA inclòs - IVA incluido.