

ENTRANTS FREDS ENTRANTES FRÍOS

Amanida de tomata, ventresca, ceba tendra i oli d'alfabega Ensalada de tomate, ventresca, cebolla tierna y aceite de albahaca	12€
Amanida de formatge de cabra de Catí, cansalada viada crujent i vinagreta Ensalada de queso de cabra de Catí, panceta curada crujiente y vinagreta	9,5€
Ensaldilla de sardina fumada, tonyina i piparres Ensaldilla de sardina ahumada, atún y piparras	9,5€
Plat de pernil ibèric Arturo Sánchez Pato de jamón ibérico Arturo Sánchez	19€

ENTRANTS CALENTS ENTRANTES CALIENTES

Brioix de pulled pork i salsa teriyaki Brioche de pulled pork y salsa teriyaki	4€/uni.
Calamars farcits de tomaca, ceba, tonyina i pinyons amb salsa del seu suc Calamares rellenos de tomate, cebolla, atún y piñones con salsa de su jugo	18€
Les nostres gambes al "ajillo" Nuestras gambas al ajillo	18€
Ous de corral "Poché" amb puré de pataca i pesto Huevos de corral "poché" con puré de patata y pesto	10€
Carxofes confitades amb oli d'oliva, bolets i gambes Alcachofas confitadas en aceite de oliva, setas y gambas	10€
Calamars arrebossats amb salsa verda Calamares rebozados y salsa verde	12€

LLESQUES /TOSTAS

Llesca d'escalivada i formatge "Pell florida" de carba de Catí Tosta de escalibada y queso "Pell florida" de cabra de Catí	11€
Llesca de pernil ibèric, tomata de penjar d'Alcalà i formatge d'ovella Almedijar Tosta de jamón ibérico, tomate de penjar de Alcalá y queso de oveja de Almedijar	14€
Sandwich de pastrami fumat , cogombres, mostassa Sandwich de pastrami ahumado, pepinillos encurtidos, mostaza	12€

PEIXOS PESCADOS

Corvina, salsa de gamba, crema d'alls tendres i crujent de porro	18,50€
Corvina, salsa de gamba, crema de ajos tiernos y crujiente de puerro	
Salmó Noruec al forn amb salsa d'anet,festucs i timbal d'espinacs i pinyons	17,5€
Salmón Noruego al horno con salsa de eneldo, pistachos y timbal de espinacas y piñones	
Suquet de rèmol amb calamars i gambes (mínim dues persones)	19,50€/persona
Suquet de rodaballo con calamares y gambas (mínimo dos personas)	
Llobarro de l'Atlàctic amb salsa de fonoll	19€
Lubina del Atlántico con salsa de hinojo	

CARNS CARNES

Costella de porc en dues coccions amb salsa de mel i mostassa	19,50€
Costilla de cerdo en dos cocciones con salsa de miel y mostaza	
Espatlla de corder del Maestrat, salsa d'ametlla i parmentier de pataca	21€
Paletilla de cordero del Maestrazgo, salsa de almendra y parmentier de patata	
Filet de vedella de Valle del Esla, tomates confitades i salsa de formatge d'Almedíjar	25€
Solomillo de ternera de Valle del Esla, tomates confitados y salsa de queso de Almedíjar	

POSTRES

Pastís de formatge "Extramuros" semicurat d'ovella d'Almedijar	5,5€
Tarta de queso "Extramuros" semicurado de oveja de Almedijar	
Caprici de mango: gelat de mango, mango confitat a daus i crujent de mango	4,5€
Capricho de mango: helado de mango, mango confitado a dados y crujiente de mango	
Brownie de xocolata negra 70 %, nous i gelat de vainilla	5,5€
Brownie de chocolate negro 70%, nueces y helado de vainilla	