
Et proposem ...

Coca de pa amb tomàquet	2,8
Anxoves del cantàbric 00 (unitat)	2
Croqueta de pernil ibèric (unitat)	2
Croquetes de pollastre rostit (unitat)	2
Amanida de tomàquet amb picada de moixama i anxova	14
Amanida de pebrots amb ventresca i ceba tendra fresca	17
Amanida russa amb pernil ibèric i picada d'anxoves i tonyina	12
Truita del dia	12
Matrimoni de seitó 00 amb anxova 00 i musclo escabetxat	18
Pop a la pedra amb patata petjada i oli de llorer	22
Coca de sardines amb fals escabetx i tomàquet natural	12

De la mar ...

Cloïsses amb xerès sec, pernil ibèric i un punt de picant	22
Vieires a la planxa amb crema de pèsols i encenalls ibèric	15
Bacallà del dia	18
Kokoches de bacallà al pil pil	20
Calamarsons amb cigrons	14
Calamar a l'andalusa amb maionesa de mojo vermell	16
Peix de la llotja. s/m	

Servei de pa 2 eur

Crus ...

Tac de salmó amb vinagreta de cítrics	14
Carpaccio de gambes amb oli de cibulet i sal carbònica	16
Steak tàrtar amb cremós de mostassa i curri	16
Ventresca "Toro" de tonyina marinada	20

Els nostres clàssics...

Callos amb molt de morro	14
Caneló de rostit tradicional amb beixamel de ceps	13
Carrillera de vedella guisada amb parmentier de patata	19
Cuixa de pollastre farcida de formatge brie, tòfona i ceba confitada	15

Del nord:

Tacs de xuleton amb pebrots del piquillo	24
Solomillo de vaca vella amb cremós de patata i salsa Escofier	22

Postres ...

Tarta tatin	6,5
Trufes de xocolata artesanal elaborades amb cacau amarg.	2,5
El nostre pastís de formatge amb fruits vermells confitats	6,5
Mousse de la passió	6,5
Cremós de xocolata amb oli i sal	6,5

Menú degustació

Marc Roca

4 plats / 2 postres

44 eur (p.persona)

Te proponemos...

Coca de pan con tomate	2,8
Anchoas del cantábrico 00 (unidad)	2
Croqueta de jamón ibérico (unidad)	2
Croquetas de pollo rustido (unidad)	2
Ensalada de pimientos con ventresca y cebolleta fresca	17
Ensalada de tomate con picada de mojama y anchoa	14
Ensaladilla rusa con jamón ibérico y picada de anchoas y atún	12
Tortilla del día	12
Matrimonio de boquerón 00 con anchoa 00 y mejillón escabechado	18
Pulpo a la piedra con patata pisada y aceite de laurel	22
Coca de sardinas con falso escabeche y tomate natural	12

Del mar ...

Almejas con jerez seco, jamón ibérico y un punto de picante	22
Vieiras a la plancha con crema de guisantes y viruta ibérica	15
Bacalao del día	18
Kokochas de bacalao al pil pil	20
Chipirones con garbanzos	14
Calamar a la andaluza con mayonesa de mojo rojo	16
Pescado de la lonja. s/m	

Servicio de pan 2 eur

Crudos ...

Taco de salmón con vinagreta de cítricos	14
Carpaccio de gambas con aceite de cebollino y sal carbónica	16
Steak tartar con cremoso de mostaza y curry	16
Ventresca "Toro" de atún marinado	20

Nuestros clásicos...

Callos con mucho morro	14
Canelón de asado tradicional con bechamel de ceps	13
Carrillera de ternera guisada con parmentier de patata	19
Muslo de pollo relleno de queso brie, trufa y cebolla pochada	15

Del norte:

Tacos de chuletón con pimientos del piquillo	24
Solomillo de vaca vieja con cremoso de patata y salsa Escofier	22

Postres ...

Tarta tatin	6,5
Trufas de chocolate artesanal elaboradas con cacao amargo.	2,5
Nuestra tarta de queso con frutos rojos confitados	6,5
Mousse de la pasión	6,5
Cremoso de chocolate con aceite y sal	6,5

Menú degustación

Marc Roca

4 platos / 2 postres

44 eur (p.persona)
