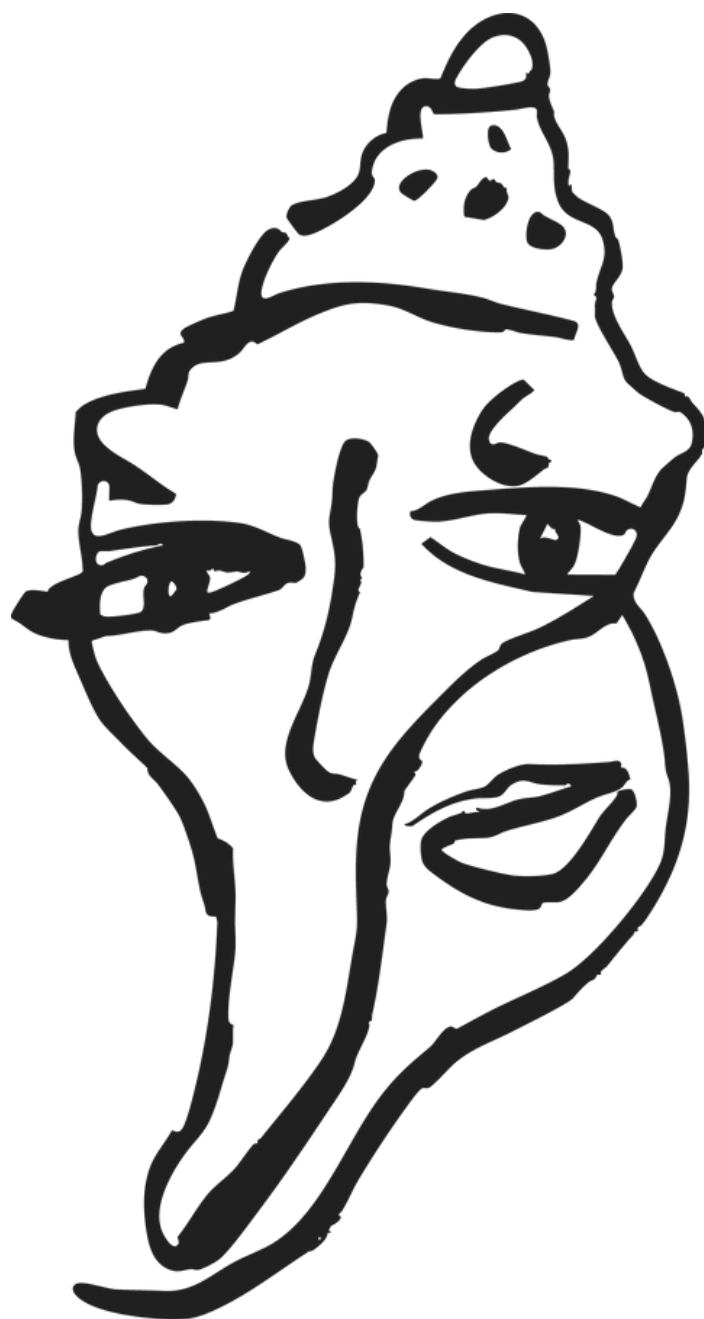




MUAMUA

MUAMUA

Para comenzar...

Olivas kalamata & arbequina 4€

Gilda clásica 3€

Pan de coca con tomate

y aceite de oliva virgen extra 5 €

Pan de hogaza de masa madre 4,5 €

E n t r a n t e s

Steak tartar de solomillo con pan sardo 22€

Carpaccio de presa ibérica marinada con salsa de soja

y queso Trentino delle Dolomiti 20 €

Cañaíllas a la bourguignon 24 €

Mejillones Bouchot al estilo belga en papillote

con patatas fritas 19 €

P r e c i o s c o n I V A i n c l u i d o

Arroces y Pasta

Linguine a la carbonara con guanciale y pecorino 25 €

Arroz seco con zamburiñas y gambas

28 € p/p (mínimo 2 pax)

Arroz seco con calamar nacional y pollo coquelet

27 € p/p (mínimo 2 pax)

Pescados

Lubina de 800 g a la sal con salsa tártara
y patata panadera 50 €

Rodaballo a la brasa con agua de Lourdes
y patata panadera 36 €

Carnes

Costilla de Black Angus a baja temperatura 48h 36 €

Solomillo salsa Café de Paris 36€

Postres

Milhojas de nata montada 12 €

Crêpe Suzette flambeado con helado de vainilla

Bourbon 14 €

Precios con IVA incluido

MUAMUA

P e r c o m e n ç a r . . .

Olives kalamata i arbequina 4 €

Gilda clàssica 3 €

Pa de coca amb tomàquet
amb oli d'oliva verge extra 5 €

Pa de fogassa de massa mare 4,5 €

E n t r a n t s

Steak tàrtar de filet amb pa sard 22 €

Carpaccio de presa ibèrica marinada amb salsa de
soja i formatge Trentino delle Dolomiti 20 €

Cañaillas a la bourguignon 24 €

Musclos Bouchot a l'estil belga en papillota amb
patates fregides 19 €

P r e u a m b I V A i n c l ò s

A r r o s s o s i P a s t a

Linguine a la carbonara amb guanciale i pecorino 25 €

Arròs sec amb zamburiñas i gambes

28 € p/p (mínim 2 pax)

Arròs sec amb calamar nacional i pollastre coquelet

27 € p/p (mínim 2 pax)

P e i x o s

Llobarro de 800 g a la sal amb salsa tàrtara

i patata panadera 50 €

Rèmol a la brasa amb aigua de Lourdes

i patata panadera 36 €

C a r n s

Costella de Black Angus cuinada
a baixa temperatura durant 48 h 36 €

Filet amb salsa Cafè de París 36 €

P o s t r e s

Milfulls amb nata muntada 12 €

Crêpe Suzette flamejada amb gelat de vainilla

Bourbon 14 €

P r e u a m b I V A i n c l ò s

MUAMUA

T o s t a r t . . .

Kalamata & Arbequina olives €4

Classic Gilda €3

Coca bread with tomato

and extra virgin olive oil 5 €

Sourdough country bread 4.5 €

S t a r t e r s

Beef tenderloin steak tartare

with Sardinian bread €22

Iberian pork “presa” carpaccio marinated with soy

sauce and Trentino delle Dolomiti cheese 20 €

Sea snails Bourguignon style 24 €

Bouchot mussels Belgian style en papillote with

French fries 19 €

P r i c e i n c l u d e s V A T

Rice & Pasta

Linguine carbonara with guanciale and pecorino 25 €

Dry rice with scallops and prawns

28 € p/p (minimum 2 pax)

Dry rice with local squid and coquelet chicken

27 € p/p (minimum 2 pax)

Fish

Sea bass 800 g baked in salt with tartar sauce

and roasted potatoes 50 €

Grilled turbot with Lourdes water

and roasted potatoes 36 €

Meat

Black Angus rib slow cooked

at low temperature 48h 36 €

Beef tenderloin with Café de Paris sauce €36

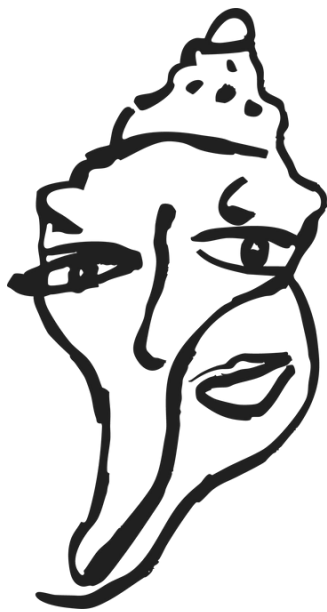
Desserts

Millefeuille with whipped cream 12 €

Flambéed Crêpe Suzette

with Bourbon vanilla ice cream 14 €

Price includes VAT



MUAMUA