

PER COMENÇAR

Braves amb allioli suau d'all escalivat, sofregit picant i oli fumat.

5,5 €

.....

1,8

Croqueta segons temporada.

2 €

.....

1,2

Espatlla ibèrica (80gr) i pa rústic amb tomàquet.

17,5 €

.....

1

Pernil de celler (80gr) i pa rústic amb tomàquet.

12 €

.....

1

Nachos amb salsa cheddar, carn picada especiada, "fetamash", crema agra i pico de gallo amb llima.

9,5 €

.....

1,2,3,10

Ensaladilla amb piquillo, piparres encurtides i grissini cruixent.

6,5 €

.....

1,8

Hummus de cigró amb albergínia fumada, oli de sèsam torrat i pa de pita calent.

8,5 €

.....

1,5

Daus de formatge brie arrebossat amb melmelada de mango i llima.

7 €

.....

1,2,8,9

Bunyols de bacallà amb mel.

7,5 €

.....

1,2,8,11

Pa rústic torrat amb tomàquet i oli d'oliva.

3 €

.....

1

Aletes de pollastre glacejades amb salsa suau agredolça amb mostassa, pinya, gíngebre i formatge idiazabal fumat.

9,5 €

.....

1,2,6,7,9,10

Magret d'ànec estil tataki amb mango glacejat, salsa de vi negre i ceba fregida.

15,5 €

.....

1,2,6,9,10

Costella de porc glacejada amb salsa tare i verdures saltejades amb llima i gíngebre.

15 €

.....

1,2,6,9,10

Daus de filet de vaca vella amb salsa Cafè de París i parmentier de patata suau.

17 €

.....

2,7,9,11

Entrecot filetejat (llom baix sidreria) amb albergínia fumada a la mostassa.

16 €

.....

7

Tàrtar de bistec "Steak" de vaca amb tartufo i torradetes de pa cruixent.

14,5 €

.....

8,9,11,12

Tonyina soasada a làmines amb ceba confitada, piquillo, salsa tare i cacauet.

14,5 €

.....

1,2,4,5,9,10,11

Curri groc suau de gambes amb verdures saltades i ou ferrat.

15 €

.....

1,2,5,6,8,9,10,11,12

Pop rostit amb papada de porc i kimchi de col picant.

16,5 €

.....

1,2,5,9,10,11

PER COMPARTIR

Cors de cabdells amb pollastre cruixent, ou mollet, salsa cèsar i parmesà de 24 mesos.

8,5 €

.....

1,2,8,11

Salmó marinat amb kimchi, picada d'avocat, ceba vermella encurtida i pa de brioi.

16 €

.....

1,2,5,9,10,11

Tàrtar de tonyina estil "Café Belgrado".

15 €

.....

1,5,9,10,11

Ous amb parmentier de patata i sobrassada de Cal Rovira napada amb mel de canya.

9,5 €

.....

2,8

Ous ferrats amb patates fregides i pernil de celler.

9,5 €

.....

8

Ous ferrats amb patates fregides i encenalls de foie micuit.

12 €

.....

8

LA REBOSTERIA

Coulant de xocolata amb gelat de dolç de llet i galeta de cacau.

6,5 €

.....

2,3,8

Pessic d'ametlla amb chantilly de vainilla, toffee de mel i garrapinyats.

6,5 €

.....

1,2,3,4,8

"Torrija" de brioi amb crema pastissera i gelat de vainilla.

6,5 €

.....

1,2,8

Pastís de formatge tradicional amb melmelada de fruita de temporada.

6,5 €

.....

1,2,3,8

PARA EMPEZAR

Bravas con alioli suave de ajo asado, sofrito picante y aceite ahumado.

5,5 €

.....

1,8

Croqueta según temporada.

2 €

.....

1,2

Paleta ibérica (80gr) y pan rústico con tomate.

17,5 €

.....

1

Jamón de bodega (80gr) y pan rústico con tomate.

12 €

.....

1

Nachos con salsa cheddar, carne picada especiada, "fetamash", crema agria y pico de gallo con lima.

9,5 €

.....

1,2,3,10

Ensaladilla con piquillo, piparras adobadas y grissini crujiente.

6,5 €

.....

1,8

Hummus de garbanzo con berenjena ahumada, aceite de sésamo tostado y pan de pita caliente.

8,5 €

.....

1,5

Dados de queso brie rebozado con mermelada de mango y lima.

7 €

.....

1,2,8,9

Buñuelos de bacalao con miel.

7,5 €

.....

1,2,8,11

Pan rústico tostado con tomate y aceite de oliva.

3 €

.....

1

Alitas de pollo glaseadas con salsa suave agrisulce con mostaza, piña, jengibre y queso idiazabal ahumado.

9,5 €

.....

1,2,6,7,9,10

Magret de pato estilo tataki con mango glaseado, salsa de vino tinto y cebolla frita.

15,5 €

.....

1,2,6,9,10

Costilla de cerdo glaseada con salsa tare y verduras salteadas con lima y jengibre.

15 €

.....

1,2,6,9,10

Dados de solomillo de vaca vieja con salsa Café de París y parmentier de patata suave.

17 €

.....

2,7,9,11

Entrecot fileteado (lomo bajo sidrería) con berenjena ahumada a la mostaza.

16 €

.....

7

Tartar de bistec (steak) de vaca con tartufo y tostaditas de pan crujiente.

14,5 €

.....

8,9,11,12

Atún soasada a láminas con cebolla confitada, piquillo, salsa tare y cacahuete.

14,5 €

.....

1,2,4,5,9,10,11

Curry amarillo suave de gambas con verduras salteadas y huevo frito.

15 €

.....

1,2,5,6,8,9,10,11,12

Pulpo asado con papada de cerdo y kimchi de col picante.

16,5 €

.....

1,2,5,9,10,11

PARA COMPARTIR

Cogollos de lechuga con pollo crujiente, huevo mollet, salsa César y parmesano de 24 meses

8,5 €

.....

1,2,8,11

Salmón marinados con kimchi, picada de aguacate, cebolla roja adobada y pan de brioche.

16 €

.....

1,2,5,9,10,11

Tartar de atún estilo "Café Belgrado".

15 €

.....

1,5,9,10,11

Huevos con parmentier de patata y sobrasada de Cal Rovira napada con miel de caña

9,5 €

.....

2,8

Huevos fritos con patatas fritas y jamón de bodega

9,5 €

.....

8

Huevos fritos con patatas fritas y virutas de foie micuit.

12 €

.....

8

LA REPOSTERÍA

Coulant de chocolate con helado de dulce de leche y galleta de cacao.

6,5 €

.....

2,3,8

Bizcocho de almendra con chantilly de vainilla, toffee de miel y garrapiñados.

6,5 €

.....

1,2,3,4,8

Torrijas de brioche con crema pastelera y helado de vainilla.

6,5 €

.....

1,2,8

Pastel de queso tradicional con mermelada de fruta de temporada.

6,5 €

.....

1,2,3,8

AS AN APPETISER

Fried potatoes with roasted garlic alioli sauce and smoked olive oil.

5,5 €

.....

1,8

Croquette according to the season.

2 €

.....

1,2

Iberian ham (80 gr) and rustic bread with tomato.

17,5 €

.....

1

Cured ham (80 gr) and rustic bread with tomato.

12 €

.....

1

Tortilla chips with cheddar sauce, minced spiced meat, feta mash, sour cream and Pico de gallo with lime.

9,5 €

.....

1,2,3,10

Spanish potato salad with piquillo pepper, marinated chili pepper and crispy Grissini.

6,5 €

.....

1,8

Chickpea hummus with smoked aubergine, toasted sesame oil and warm pita bread.

8,5 €

.....

1,5

Brie cheese batters coated with mango and lime jam.

7 €

.....

1,2,8,9

Cod fritters with blossom honey.

7,5 €

.....

1,2,8,11

Rustic bread with tomato and olive oil

3 €

.....

1

Glazed chicken wings with sweet and sour sauce with mustard, pineapple, ginger and smoked idiazabal cheese.

9,5 €

.....

1,2,6,7,9,10

Duck magret tataki style with glazed mango and fried onion on a red wine sauce

15,5 €

.....

1,2,6,9,10

Glazed pork rib with tare sauce and sauteed vegetables with lime and ginger.

15 €

.....

1,2,6,9,10

Old beef sirloin dice on a Café de Paris sauce and soft potato parmentier.

17 €

.....

2,7,9,11

Sirloin beef filet with smoked aubergine on a mustard sauce

16 €

.....

7

Steak tartar with tartufo and crispbread

14,5 €

.....

8,9,11,12

Tuna tataki with onion, piquillo pepper and peanut on an unagi sauce

14,5 €

.....

1,2,4,5,9,10,11

Prawn yellow curry served with vegetables and fried egg

15 €

.....

1,2,5,6,8,9,10,11,12

Grilled octopus with dewlap and spicy collard green kimchi.

16,5 €

.....

1,2,5,9,10,11

TO SHARE

Lettuce hearts with crispy chicken, mollet egg and parmesan cheese aged for 24 months

8,5 €

.....

1,2,8,11

Marinated salmon with kimchi, chopped avocado, red onion and brioche bread

16 €

.....

1,2,5,9,10,11

Tuna tartar "Café Belgrado" style

15 €

.....

1,5,9,10,11

Fried eggs with potato parmentier, Cal Rovira's sobrassada and cane honey

9,5 €

.....

2,8

Fried eggs with french fries and cured ham.

9,5 €

.....

8

Fried eggs with chips and foie micuit chips.

12 €

.....

8

DESSERTS

Chocolate coulant with Dulce de leche ice cream and cocoa cookie.

6,5 €

.....

2,3,8

Almond sponge cake with honey toffe, caramelized nuts and chantilly cream.

6,5 €

.....

1,2,3,4,8

French toast with pastry cream and vanilla ice cream.

6,5 €

.....

1,2,8

Traditional cheesecake with jam and seasonal fruit.

6,5 €

.....

1,2,3,8