

## Nuestro chef Jordi Vilà recomienda

- Coca de atún confitado en la casa**  
pimiento escalibado y vinagreta de anchoa..... 10,80
- v **Stracciatella de burrata con tomates confitados**  
albahaca y crumble de parmesano ..... 10,75
- Flammkuchen picante**  
de ternera a la cerveza negra, queso y cebolla  
encurtida..... 9,50
- c **Codornizes en escabeche de cerveza BaPa**  
con ensalada de cogollos ..... 7,75
- Planchado mallorquín**  
de sobrasada y queso..... 8,50
- Huevos al horno de leña con patata**  
pimientos del "Piquillo" y jamón ibérico ..... 9,50
- Carrillera de ternera a la Epidor**  
con puré de patatas ..... 15,75
- Bacalao a la "llauna"**  
con judías de Santa Pau..... 17,00
- Picantón a la Moritz7**  
marinado con vinagre de frambuesa y curry rojo,  
servido con patatas fritas..... 14,75
- Rodaballo "pieza entera" (900 gr)**  
frito a la andaluza con mahonesa, pan con tomate y  
ensalada de cogollos (ideal para 2 personas)..... 33,00
- El gran entrecot de la ronda (650 gr)**  
Carne de vaca vieja fileteada y servida sobre pan  
tostado con salsa Café de París, patatas fritas y  
cogollos, (ideal para 2 personas). ..... 39,00
- v **Carrot Pie** a la cerveza negra Moritz ..... 6,00
- v **Tarta Massini** quemada al momento ..... 5,50
- v **Torrija de Santa Teresa** con helado de vainilla ..... 6,50