

## El nostre xef Jordi Vilà recomana

- Coca de tonyina confitada a la casa**  
pebrot escalivat i vinagreta d'anxova..... 10,80
- v **Stracciatella de burrata amb tomàquets confitats**  
alfàbrega i crumble de parmesà..... 10,75
- Flammkuchen picant**  
de vedella a la cervesa Moritz negra,  
formatge i ceba encurtida ..... 9,50
- c **Codorniu en escabetx de cervesa BaPa**  
amb amanida de cabdells de Tudela.....7,75
- Planxat mallorquí**  
de sobrassada i formatge..... 8,50
- Ous al forn de llenya amb patata**  
pebrots del "Piquillo" i pernil ibèric..... 9,50
- Galta de vedella rostida a l'Epidor**  
amb puré de patates..... 15,75
- Bacallà a la llauna**  
amb mongetes del Santa Pau..... 17,00
- Pollastró a la Moritz7**  
maridat amb vinagre de gerds i curri vermell, servit  
amb patates fregides..... 14,75
- Turbot "peça sencera" (900 gr)**  
fregit a l'andalusa amb maionesa, pa amb tomàquet i  
amanida de cabdells (ideal 2 persones) ..... 33,00
- El gran entrecot de la ronda (650 gr)**  
Carn de vaca vella llescat i servit sobre pa torrat  
amb salsa Cafè de París, patates fregides  
i cabdells. (ideal 2 persones). ..... 39,00
- v **Carrot Pie** a la cervesa Moritz negra..... 6,00
- v **Pastís Massini** cremada al moment ..... 5,50
- v **La "Torrija" de Santa Teresa** amb gelat vainilla ... 6,50