



## PARA PICAR

### bites

---

**COCKTAIL OLIVAS GOURMET**  
Variado de olivas gourmet  
*Variety of gourmet olives*



5 €

**GILDAS (1 ud.)**  
Pincho de encurtidos y anchoa  
*Green pickled peeper with olive and anchovy*



1,50 €

**ANCHOAS (6 uds.)**  
Anchoas del cantábrico acompañadas  
de “pà amb tomaquet”  
*Cantabrian anchovies served with ‘pà  
amb tomàquet’*



18 €

**BRAVAS 2019**  
Patata agria en gajos acompañada de salsa  
brava chipotle casera y alioli de ajo asado  
*Potatoes served with homemade chipotle brava  
sauce and roasted garlic*



9 €

**CROQUETAS DE AUTOR  
SEGÚN TEMPORADA (6 uds.)**  
Croquetas variadas de autor  
*Assorted author's croquettes*



12 €

**NACHOS**  
Totopos de maíz con guiso de ternera  
picante acompañada de guacamole,  
crème fraîche y pico de gallo  
*Corn Totopos with spicy veal stew  
with guacamole, crème fraîche  
and ‘pico de gallo’*



12 €

**TACO VEGGIE (3 uds.)**  
Verduras salteadas con soja en oblea  
de trigo acompañada de mayonesa  
de bicho verde y aguacate  
*Wheat waffer served with sauteed  
vegetables, soya, green chili-mayonnaise  
and avocado*



12 €

**QUESOS AFINADOS**  
Quesos artesanos acompañados de pan  
tostado y confituras  
*Farmhouse cheeses served with toasts  
and jams*



18 €

**PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA**  
Ración de 80 gr. acompañada  
con ‘pa amb tomàquet’  
*80gr portion of Iberian Ham with  
‘pà amb tomàquet’*



25 €

**PAN CON TOMATE**  
*Bread with tomato*



5 €

**CAUSA DE PULPO LIMEÑA**  
Causa de pulpo con mayonesa  
de chipotle y cilantro  
*Octopus slices with chipotle mayonnaise  
and coriandre*



12 €

---

De 12.30 a 23.00h  
*From 12.30pm to 11.00pm*