

# segons mercat

fresh fish & tapas

## Per picar Appetizers

Taula de Formatges artesanals S/M ..... 9,90 <i>Platter of assorted artisan Cheeses (seasonal)</i>	
Cecina amb virutes de Grana Padano ..... 10,80 <i>Dried beef ham with Parmesan cheese shavings</i>	
Espatlleta Ibèrica de gla "Juan Manuel" ..... 10,80 <i>Premium Iberian cured ham</i>	
Ensaladilla russa casolana ..... 4,40 <i>Homemade Russian Salad</i>	
Seitons del Nord amb vinagre ..... 6,70 <i>Anchovies in vinegar</i>	
Anxoves del Nord ..... 12,50 <i>Anchovies from the North of Spain</i>	
Escabetx de ventresca de tonyina ..... 7,70 <i>Belly of white Tuna macerated in olive oil &amp; dill</i>	
Formatge curat en oli d'oliva verge ..... 4,20 <i>Goat cheese cured in virgin olive oil</i>	
Daus de salmó benfumat amb festucs i anet ..... 6,30 <i>Diced smoked salmon with pistachios &amp; dill</i>	
Xoriço picant de Sarta ..... 4,10 <i>Spicy chorizo sausages</i>	
Morcilla de Burgos amb ceba confitada ..... 5,40 <i>Morcilla sausage from Burgos with caramelized onions</i>	
Foie a la planxa amb ceba confitada ..... 5,20 <i>Grilled foie gras with caramelized onions</i>	
Mc Burger S/M (foie, cabra i trufa) ..... 5,60 <i>100% Beef McBurger (with foie gras, goat cheese &amp; truffles)</i>	
Coca "Sara", formatge de cabra ..... 5,90 ceba confitada i pernil ibèric <i>Coca "Sara" - savoury pastry with goat cheese, caramelized onions &amp; Iberian ham</i>	
Bikini trufat ..... 7,90 <i>Toasted ham &amp; cheese sandwich with truffles</i>	
Carpaccio de gambes amb oli de pinyons ..... 9,90 <i>Prawn carpaccio with pine nut oil</i>	
Carpaccio de tonyina vermella ..... 9,90 estil japonès, llapis de calamar <i>Japanese-style Red tuna carpaccio with squid stick</i>	

**PA AMB TOMÀQUET SENSE GLUTEN**  
*Gluten free tomato bread ..... 2,10 €*

## Amanides Salads

De tomàquet, ventresca de tonyina ..... 8,80 i ceba de Figueres <i>Tomato salad with white tuna belly &amp; onions from Figueres</i>	
De verds, salmó fumat, ..... 9,80 formatge de cabra i gules <i>Green salad with smoked salmon, goat cheese &amp; elver surimi</i>	
De tomàquet i mozzarella amb oli d'alfàbrega .... 8,60 <i>Tomato &amp; Mozzarella salad with basil oil</i>	
Escalivada amb formatge de cabra ..... 6,10 <i>Roasted red pepper &amp; aubergine salad with goat cheese</i>	
Gaspatxo andalús (temporada) ..... 3,70 <i>Cold Andalusian gazpacho soup (seasonal)</i>	

**XAPATA AMB TOMÀQUET**  
**I OLI D'OLIVA VERGE**  
*Tomato bread .... 2,20 €*

## Fritures Fritures

Espàrrecs de marge en tempura ..... 6,90 amb salsa romesco <i>Wild asparagus tempura with Romesco sauce</i>	
Peixet fregit (morralla) ..... 6,50 <i>Fried fish (whitebait)</i>	
Calamars a l'andalusa ..... 5,40 <i>Deep fried calamar</i>	
Carxofes laminades fregides, ..... 7,10 amb encenalls de foie d'ànec <i>Deep-fried artichoke slices with thin slices of Foie Gras</i>	
Pebrots del padró ..... 4,90 <i>Sautéed green Padrón peppers</i>	
Patates braves ..... 4,30 <i>Fried potatoes with spicy sauce &amp; garlic mayonnaise</i>	
Croquetes de pernil de la ..... 1,40 iaia Teresa (unitat) <i>Grandma Teresa's ham croquettes (each)</i>	
Croquetes d'ànec i foie ..... 1,90 amb carbassa (unitat) <i>Duck, foie gras &amp; pumpkin croquettes (each)</i>	
Bunyols de bacallà com els d'abans ..... 6,50 <i>Traditional-style cod fritters</i>	