

PLATETS PER COMPARTIR  
PLATILLOS PARA COMPARTIR  
DISHES TO SHARE

---

---

FREDS/ FRÍOS/ COLD

---

Caneló d'alvocat farcit de salmó i salsa d'ostres. 10,8

**Canelón de aguacate relleno de salmón y salsa de ostras.**    

*Avocado cannelloni stuffed with salmon and oyster sauce.*

---

Ceviche "Carretillero". 15

**Ceviche "Carretillero".**  

*Fish ceviche "Carretillero".*

---

Seitons en vinagre. 8

**Boquerones en vinagre.** 

*Pickles anchovies.*

---

Anxoves del cantàbric "00" (5 filets). 10

**Anchoas del cantábrico "00" (5 filetes).** 

*Cantabrian "00" anchovies 8 (5 filets).*

---

Amanida Rusa Carlitos. 6

**La Rusa de Carlitos.** 

*"Russian" salad.*

---

Tàrtar de salmó amb cremós d'alvocat i wantum fregit. 12,8

**Tartar de salmón con cremoso de aguacate y wantum frito.**   

*Salmon tartare with creamy avocado and fried wantum.*

---

Steak tàrtar tallat a ganivet amb patates fregides. 13,4

**Steak tartar cortado a cuchillo con patatas fritas.**   

*Steak tartare knife cutted with chips.*

---

Burrata amb cherrys Kumato, oli d'alfàbrega i gelat de figues. 14

**Burrata con cherrys Kumato, aceite de albahaca y helado de higos.** 

*Burrata with Kumato cherrys, basil oil and fig ice cream.*




---

---

## CALENTS/ CALIENTES/ HOT

---

Croqueta casolana del dia (Consulta'ns). 2,5

**Croqueta casera del día (Consúltanos).**   

*Homemade croquette of the day (Ask us).*

---

Arròs del dia. (Consulta'ns) S/M

**Arroz del día. (Consúltanos)**

*Rice of the day. (Ask us)*

---

Ou arrebossat a baixa temperatura amb cansalada i parmentier. 9,5

**Huevo rebozado a baja temperatura con panceta y parmentier.**  

*Low temperature breaded egg with bacon and parmentier.*  

---

Patates braves amb salsa de chile chipotle. 6

**Patatas bravas con salsa de chile chipotle.**

*"Bravas" with chili chipotle sauce.*

---

Raviolis casolans d'ànec amb salsa de tòfona negra. 13,5

**Raviolis caseros de pato con salsa de trufa negra.**   

*Homemade duck ravioli with black truffle sauce.*



---

Carpaccio de pop amb escuma tèbia de patata. 13,2

**Carpaccio de pulpo sobre espuma tibia de patata.**   

*Octopus carpaccio with potato cream.*

---

Calamar amb "morcilla de Burgos" i mermelada de ceba. 14  

**Calamar a la plancha con morcilla de Burgos y mermelada de cebolla.**

*Grilled squid with "morcilla de Burgos" and homemade onion marmalade.*

---

---

## PER NENS/ PARA NIÑOS/ KIDS MENU

---

**Pasta a la Napolitana.**  7,5

**Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas.**  9

 apio  pescado  gluten  altramuces  huevo  leche  moluscos  mostaza  frutos secos  
 cacahuets  sésamo  crustaceos  soja  sulfites

---

## CALENTS/ CALIENTES/ HOT

---

Terrina de cua de bou amb parmentier de patata. 14,3

**Terrina de rabo de toro con parmentier de patata.** 🍲

*Bull tail terrine with potato parmentier.*

Preses ibèriques amb parmentier al pebre vermell i encurtits. 16,8

**Presas ibéricas con parmentier al pimentón y encurtidos.** 🍲

*Iberian pork with paprika and pickles.*

Tacs de filet de vedella al foie. 18

**Tacos de solomillo de ternera al foie.** 🍲

*Beef tenderloin with foie sauce.*

Peix de llotja amb praliné d'avellanes i farcellets de panses i formatge.  
(Consulta'ns) S/M

**Pescado de lonja con praliné de avellanas y saquitos de pasas y queso.**  
**(Consúltanos)** 🐟

*Fish from the market with hazelnut praline and raisin&cheese bags. (Ask us)*

PA DE COCA AMB TOMÀQUET. 3,7

**PAN DE COCA CON TOMATE.**



*BREAD WITH TOMATO.*

10% IVA incluido/Suplemento terraza 10%

Totes les verdures que utilitzem són de proximitat.

**Todas las verduras que utilizamos son de proximidad.**

*All the vegetables we use are proximity.*

Tot el peix que utilitzem és fresc i ve de mercats Catalans i Gallegos. Els servits en cru han estat prèviament congelats d'acord amb la regulació legal actual.

**Todo el pescado que utilizamos es fresco y procede de mercados catalanes y gallegos. Los servidos en frío han sido previamente congelados de acuerdo con la regulación legal actual.**

*All the fish we offer is fresh from the Catalan and Galician markets. Served in crude has previously been frozen according to legal regulations.*

*Al·lèrgies; En cas d'al·lèrgies o intolerància alimentària consultiu amb el personal del restaurant.*

**Alergias: En caso de alergias o intolerancias alimentarias comuníquese con el personal del restaurante.**

**ALLERGIES: In the case of allergies or food intolerance communicate to the restaurant staff.**