

PIQUEM

Les nostres croquetes de pollastre o de pernil ibèric	2,5€/u
Clàssiques braves a la nostra	7 €
Bunyols de bacallà autèntics	16 €
Calamars a la bruta	19 €
Musclos a la Formentera per llepar-se els dits	14 € – 8 € (1/2)
Farcellets cruixents de pisto de tonyina	8 €
Amanida russa amb ventresca de bonítol	11 €
Pa de coca amb escalivada i anxova del Cantàbric	9 €
Els “Cubanitos” de la Xarcuteria Molina (des del 1950)	8 €
Biquini d'ànec	15 €
Steak tartare	18 €

AMANIDES

Carpaccio de tomàquet pebroter amb stracciatella de burrata i pesto	15 €
La nostra Cèsar amb roast beef de <i>picanha</i>	15 €
Daus de tonyina macerats amb alvocat	17 €
Amanida de rossinyols, magrana i formatge de cabra amb vinagreta de pinyons	17 €

PASTES I ARROSOS

Canelons d'espínacs i ricotta amb samfaina d'olives	14 €
Caneló de pollastre rostit, foie gras i ceps	16 €
Macarrons amb sofregit de botifarra i comté	15 €
L'arròs del Joan a la cassola amb costella de porc i calamar	16 €

MAR

Morro de bacallà a la llauna	25 €
Llom de salmó amb cremós de pastanaga i gingebre	19 €
Daurada a la planxa amb verdures escalivades, parmentier de carbassa i oli d'alfàbrega	20 €

MUNTANYA

Milanesa cruixent de secret ibèric amb gouda trufat	18 €
Fricandó de vedella amb rossinyols	19 €
Mandonguilles amb sípia i pèsols	19 €
“Tagliata” de llom baix de vaca madurada	26 €

PER ACABAR

Pa de croissant amb ganache de xocolata i sal amb base de mango	7 €
Torrija caramelitzada	7 €
Pastís de formatge	7 €
Tartar de peres al vi amb iogurt casolà i nous garrapinyades	6 €
El nostre pastís casolà de xocolata	7 €
Cremós de natilla artesana amb fruits vermells	7 €

PICAMOS

Nuestras croquetas de pollo o de jamón ibérico	2,5 €/u
Clásicas bravas a nuestra manera	7 €
Buñuelos de bacalao auténticos	16 €
Calamares a la bruta	19 €
Mejillones a la Formentera para chuparse los dedos ..	14 € – 8 € (1/2)
Saquitos crujientes de pisto y atún	8 €
Ensaladilla rusa con ventresca de bonito	11 €
Pan de coca con escalivada y anchoa del Cantábrico	9 €
Los “Cubanitos” de la Charcutería Molina (desde 1950)	8 €
Bikini de pato	15 €
Steak tartar	18 €

ENSALADAS

Carpaccio de tomate pimiento con stracciatella de burrata y pesto	15 €
Nuestra César con roast beef de picanha	15 €
Dados de atún marinados con aguacate	17 €
Ensalada de rebozuelos, granada y queso de cabra con vinagreta de piñones	17 €

PASTAS Y ARROCES

Canelones de espinacas y ricotta con samfaina de aceitunas	14 €
Canelón de pollo asado, foie gras y ceps	16 €
Macarrones con sofrito de butifarra y comté	15 €
El arroz de Joan a la cazuela con costilla de cerdo y calamar	16 €

MAR

Lomo de bacalao a la llauna	25 €
Lomo de salmón con cremoso de zanahoria y jengibre	19 €
Dorada a la plancha con verduras escalivadas, parmentier de calabaza y aceite de albahaca	20 €

MONTAÑA

Milanesa crujiente de secreto ibérico con gouda trufado ...	18 €
Fricandó de ternera con rebozuelos	19 €
Albóndigas con sepia y guisantes	19 €
“Tagliata” de lomo bajo de vaca madurada	26 €

PARA TERMINAR

Pan de croissant con ganache de chocolate y sal sobre base de mango	7 €
Torrija caramelizada	7 €
Tarta de queso	7 €
Tartar de peras al vino con yogur casero y nueces garrapiñadas .	6 €
Nuestra tarta casera de chocolate	7 €
Cremoso de natilla artesanal con frutos rojos	7 €

TO START

Our chicken or Iberian ham croquettes	€ 2.5/u
Classic bravas our way	€ 7
Authentic cod fritters	€ 16
"Dirty style" calamari	€ 19
Formentera-style mussels to lick your fingers	€ 14 - € 8 (½)
Crispy tuna pisto parcels	€ 8
Russian salad with tuna belly	€ 11
Toasted coca bread with roasted vegetables and Cantabrian anchovy	€ 9
"The Cubanitos" from Charcuteria Molina (since 1950)	€ 8
Duck bikini sandwich	€ 15
Steak tartare	€ 18

SALADS

Tomato and roasted pepper carpaccio with burrata stracciatella and pesto	€ 15
Our Caesar with roast beef picanha	€ 15
Marinated tuna cubes with avocado	€ 17
Mushroom, pomegranate and goat cheese salad with pine nut vinaigrette	€ 17

PASTAS & RICE

Spinach and ricotta cannelloni with olive samfaina	€ 14
Roast chicken, foie gras & porcini cannelloni	€ 16
Macaroni with butifarra sausage and Comté cheese	€ 15
Joan's rice casserole with pork ribs and squid	€ 16

SEA

Cod loin a la llauna	€ 25
Salmon loin with carrot & ginger cream	€ 19
Grilled sea bream with roasted vegetables, pumpkin parmentier and basil oil	€ 20

LAND

Crispy Iberian secreto milanese with truffled gouda	€ 18
Veal fricandó with wild mushrooms	€ 19
Meatballs with cuttlefish and peas	€ 19
"Tagliata" of dry-aged beef sirloin	€ 26

TO FINISH

Croissant bread with chocolate ganache and salt on mango base	€ 7
Caramelised French toast	€ 7
Cheesecake	€ 7
Pear tartar in wine with homemade yogurt and candied nuts .	€ 6
Our homemade chocolate cake	€ 7
Creamy custard with red fruits	€ 7