TAPAS Tapas

Anchoas del ESCALA 6u 7,20
ESCALA anchovies 6u

Boquerones en vinagre 6u 7,20
Anchovies in vinegar

Sardina ahumada 1u 4,50
Smoked sardine 1u

Chipirones a la andaluza 9,85
Andalusian fried squid

Calamares a la romana 8,85
Roman-style squid rings

Gambas al ajillo 12u 11,85
Garlic shrimps 12u

Queso (Flor de esqueva) 10,85
Cheese (flor d'esqueva)

Jamón ibérico D.O.(Gijuelo) 16,85
Iberian Ham DO(Guijuelo)

Callos con "Cap i Pota", chorizo y jamón casera 8,85
Tripe with 'Cap i Pota,' chorizo, and ham

Croquetas caseras de pollo y jamón 6u 9,60
Homemade chicken and ham croquettes 6u

Fingers de pollo 7,20
Chicken fingers

Alitas de pollo 6u 7,20
Chicken wings

Patatas bravas 5,65
Bravas potatoes

Patatas fritas 4,65
French fries

Torrezno casera 9,85
Homemade Pork Belly

Pimientos de padrón 6,85
Padron pepper

Oliva rellena de anchoas 3,85
Olive stuffed with anchovies

Pan de coca Folgueroles con tomate 2,85
Glass Bread with Tomato

ENTRANTES Starters

Ensalada de ventresca de atún, pimiento piquillo, tomate cherry, cebolla tierna y vinagreta 11,80

Tuna belly salad with piquillo peppers, cherry tomatoes, green onions, and vinaigrette

Ensalada de tomate, cebolla tierna, queso feta macerado y caviaroli de albahaca 10,80

Tomato salad, spring onion, macerated feta cheese and basil caviaroli

Huevos estrellados con jamón ibérico 11,80

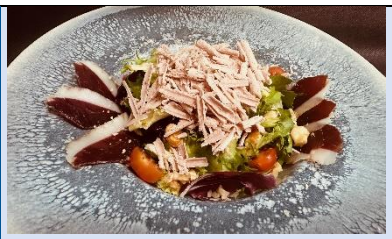
Scrambled eggs with Iberian ham

Gnoquis de remolacha y salsa idiazabal con especulos de ibericos 9,80

Beet gnocchi and Idiazabal sauce with Iberian speculums

Pan bao relleno pulled pork, verduras y salsa teriyaki 2u 9,80

Bao bread stuffed with pulled pork, vegetables and teriyaki sauce 2u



Ensalada de Foie, jamón de pato, zanahoria, tomate cherry, frutos secos cebolla crujiente y vinagreta 11,80

Foie salad, duck ham, carrot, cherry tomato, nuts, crispy onion and vinaigrette

Carpaccio de ternera, virutas de foie, rúcula, parmesano y aceite de trufa 11,80

Beef carpaccio, foie gras shavings, arugula, Parmesan, and truffle oil

Huevos estrellados con sobrasada de Mallorca y miel 10,80

Scrambled eggs with Mallorca sobrasada and honey

Ravioli de pasta Wonton relleno de meloso de ternera y salsa española 9,80

Wonton pasta ravioli filled with tender beef and Spanish sauce.

Sopa de temporada (Consulta camarera) 7,80

Seasonal soup (ask waitress)

CARNES Y PESCADO Meat & Fish

Jarrete de cordero al horno con patata "caliu" 22,00

Oven-roasted lamb shank with 'caliu' potatoes

"Mitjana" de cordero a la plancha con ajo y perejil y patatas fritas 18,00

Grilled lamb chops with garlic and parsley, served with French fries

Entrecot a la plancha con patatas fritas y p, padron 16,00

Grilled entrecôte with fries and padron pepper

Entraña a la plancha al "chimichurry" con patatas caliu y p, padron 16,00

Grilled chimichurry with caliu potatoes and p, padron

Presa ibérica con mermelada de piquillo y chips de yuca 18,00

Iberian pork with piquillo jam and yucca chips

Carrillera de cerdo ibérico a la vainilla y puré de patatas 18,00

Iberian pork cheek with vanilla and mashed potatoes

Merluza al estilo "Orio" con patatas fritas 16,00

"Orio" style hake with French fries

Pulpo a la plancha con puré de patatas ahumada (250gr.) 26,00

Grilled octopus with smoked mashed potatoes

Salmón a la plancha al limón con esparragos y alga "Wakame" 16,00

Grilled salmon with lemon with asparagus and "Wakame" seaweed

Rape al estilo "Orio" con verduritas a la plancha 20,00

"Orio" style monkfish with grilled vegetables

PAELLA *paella*

Paella mediterránea con los ingredientes más frescos y auténticos 100% casera (Precio por persona, pedido mínimo para dos)

Mediterranean Paella with the freshest and most authentic ingredients, 100% homemade. (Price per person, minimum order for two).

	Arroz con bogavante *Rice with lobster*	26,00 / 1 persona
	Paella de marisco *Senyoret paella*	21,00 / 1 Persona
	Arroz negro con sepia, almejas y gambas *Black rice with cuttlefish, clams, and prawns*	21,00 / 1 Persona

HAMBURGUESA *Burger*

	LA JARDIN **Carne de ternera 200gr. con bacón, queso cheddar, patata trinchada, cebolla crujiente y salsa BBQ, acompañado por patatas fritas** *Beef 200gr. with bacon, cheddar cheese, carved potato, crispy onion and BBQ sauce, accompanied by French fries*	13,80
	IBERICA **Carne de ternera de 200gr. con jamón ibérico y queso idiazábal, lechuga, tomate, acompañado por patatas fritas** *200gr beef. with Iberian ham and idiazábal cheese, lettuce, tomato, accompanied by French fries*	12,80
	CRISPY **Pollo crujiente, rúcula, tomate, cebolla tierna y salsa tártara, acompañado por patatas fritas** *Crispy almond chicken, arugula, tomato, spring onion and tartar sauce, accompanied by French fries*	11,80

POSTRES CASEROS *Homemade desserts*

Brownie de nueces con helado de vainilla y chocolate Walnut brownie with vanilla and chocolate ice cream	6,80
Trufas de chocolate en tres texturas Chocolate truffles in three textures	6,80
Tarta de manzana de hojaldre con helado de vainilla Puff pastry apple pie with vanilla ice cream	5,80
Tarta de queso, frutos del bosque y nata Cheesecake, berries and cream	5,80
Helado de vainilla Vanilla ice cream	4,80
Helado de chocolate Chocolate ice cream	4,80