

LA  
**TERTÚLIA**  
RESTAURANT + TERRASSA

**COCINA MEDITERRÁNEA Y DE MERCADO CREATIVA**

**MARAVILLOSA Y TRANQUILA TERRAZA**

climatizada otoño-invierno

**ABRIMOS LOS 365 DÍAS Y NOCHES DEL AÑO**

**COCINA ININTERRUMPIDA DE 13 A 24 h**

VERMUT de 12 a 13.30 los fines de semana y festivos  
AFTER WORK de 17 a 20 todos los días de la semana

LA  
**TERTÚLIA**  
RESTAURANT + TERRASSA

**MEDITERRANEAN CUISINE & CREATIVE MARKET**

**BEAUTIFUL & QUIET TERRACE**

Heated autumn-winter

**OPEN 365 DAYS & NIGHTS OF YEAR**

**KITCHEN UNINTERRUPTED 13 TO 24 h**

VERMOUTH 12 to 13.30 on weekends and holidays  
AFTER WORK of 17-20 every day of the week

ABIERTOS TODOS LOS DÍAS Y NOCHES

VERMUT de 12 a 13.30 h (fines de semana y festivos)

HORARIO COCINA de 13 a 00 h

TERRAZA hasta las 00 h (entre semana) 00.45 h (fines de semana)

OPEN EVERY DAY & NIGHT

VERMOUTH 12 to 13.30 (weekends and holidays)

KITCHEN HOURS de 13 a 00 h

TERRACE until 00 pm (weekdays) 00.45 am (weekends)

PARA PICAR Y HACER ENTRAR EL APETITO...

APPETIZERS (VARIETY OF SMALL PORTIONS OF FOOD) TO MAKE APPETITE ENTER...

1/2

€

RACIÓN

1	<b>PAN DE COCA CON TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y SAL</b> <i>Dough bread with tomato, virgin olive oil &amp; salt</i>	2,30	 
3	<b>LOS DADOS DE BRAVAS DE 'GALINDO'</b> <i>'Galindo' dice bravas (fried potatoes in spicy sauce)</i>	6,25	
1 3 7 <small>sin / without lactosa / e</small>	<b>CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO O BOLETUS (4 UN.)</b> <i>Home-made croquettes acorn-fed iberian ham or boletus (4 un.)</i>	7,00	 <i>boletus / mushroom</i>
9 14	<b>MEJILLONES CON AJO Y PEREJIL AL VINO TURBIO</b> <i>Mussels, garlic &amp; parsley to the turbid wine</i>	9,95	
1 8	<b>TEMPURA DE VERDURAS ECOLÓGICAS CON SALSA DE ROMESCO (SALSA CATALANA DE GUINDILLAS)</b> <i>Tempura ecological vegetables &amp; romesco sauce (catalan sauce with chilli)</i>	10,25	 
1 2 3 10	<b>DÚO DE CALAMARES Y GAMBAS CON SALSA TÁRTARA</b> <i>Duo calamari &amp; prawns with tartar sauce</i>	11,25	
4	<b>SALMÓN MARINADO AL ENELDO CON ENCURTIDOS Y VINAGRETA DE LIMÓN</b> <i>Dill marinated salmon with pickles &amp; lemon vinaigrette</i>	12,75	
4	<b>ANCHOAS DE L'ESCALA 'EL XILLU' SOBRE LECHO DE TOMATE</b> <i>L' Escala anchovies 'el xillu' on a bed of tomato</i>	10,00	14,90 
1 <small>tostada flatbread</small>	<b>TERRINA DE FOIE FRESCO MARTIKO (NAVARRA) CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO</b> <i>Fresh liver (foie gras) Martino (Navarra) terrine with balsamic reduction</i>	11,50	19,75 
	<b>JAMÓN DE BELLOTA (virutas) (D.O. Extremadura)</b> <i>Acorn - fed iberian ham (shavings) (D.O. Extremadura)</i>	11,00	22,75 



VEGETARIANO / VEGETARIAN



ECOLÓGICO / ORGANIC



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA  
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

SI PADECE ALGUN TIPO DE INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO, HÁGANOSLO SABER Y LE DAREMOS UNA ALTERNATIVA.

*If you have some type of intolerance to food, let us know and we will provide an alternative.*

Servicio de mesa, pan y entretenimientos 2,00 € Table service, bread & entertainment

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION

+ 10% suplemento terraza / terrace supplement

(IVA incluido)

## ENTRANTES FRÍOS

### COLD STARTERS

€

#### ENSALADA DE QUINOA Y ESPINACAS FRESCAS

Quinoa & fresh spinach salad

8,25

6 7 11 **ENSALADA TOMÁTICA CON PARMESANO, HIGOS SECOS Y REDUCCIÓN BALSÁMICA** 10,90

Assorted with tomatoes salad, parmesan cheese, dried figs & balsamic reduction

  
sin queso  
without cheese

#### 2 GAMBAS EN CEVICHE CON MESCLUN Y PICO DE GALLO

Prawns ceviche with mesclun & 'pico de gallo'

14,25

## ENTRANTES CALIENTES

### HOT STARTERS

€

#### 7 PARRILLADA DE VERDURAS ECOLÓGICAS CON ACEITE AHUMADO O QUESO BRIE

Grilled organic vegetables with smoked oil or brie cheese

8,90 10,50

  
sin queso  
without cheese

#### 3 GARBANZOS DE PEDROSILLO 'LA TERTULIA' CON PANCETA Y ALIOLI

'La Tertulia' chickpeas of Pedrosillo with bacon & garlic mayonnaise

9,95



#### 3 4 'TRINXAT' DE HUEVO FRITO CON PATATAS 'ALLUMETTE' Y GULAS

Fried egg 'trinxat', with potato 'allumette' & gulas (elvers substitute)

1 6 7 14

13,75

## PASTAS Y ARROCES

### PASTA & RICE

PAELLAS INDIVIDUALES ELABORADAS CON ARROZ BOMBA RIUET 'PRODUCTO ARTESANO' (DO VALENCIA - PARQUE NATURAL DEL MARJAL DE PEGO-OLIVA)

COCINADAS EN UN 30% CON CALDO DE AGUA DE MAR CON PROPIEDADES SALUDABLES Y AUTÉNTICAMENTE MARINERAS

INDIVIDUAL PAELLAS COOKED WITH RIUET BOMBA RICE 'ARTISAN PRODUCT' (DO VALENCIA - MARJAL DE PEGO-OLIVA NATURAL PARK)

COOKED BY 30% WITH SEA WATER BROTH WITH HEALTHY PROPERTIES & TRULY SEA



€

1 2 3 **FIDEOS ASIÁTICOS SALTEADOS CON GAMBAS, VERDURITAS ECO Y SALSA YAKISOBA** 11,75

4 6 Asian noodles sautéed with prawns, eco vegetables and yakisoba sauce

1 2 4 **FIDEUÁ CON GAMBAS, CIGALA Y ALMEJAS** 3 + ALIOLI 15,95 + 0,50

9 14 Noodle paella 'fideuá' with prawns, lobster & clams + garlic & oil

1 **RAVIOLIS FRESCOS DE TOMATE Y ALBAHACA SALVIA** 12,25

Fresh ravioli with tomato and basil sage



2 4 **PAELLA DE MARISCO CON MEJILLONES, SEPIA, CALAMAR, CIGALA Y GAMBA** 17,50

9 14 Seafood paella with mussels, cuttlefish, squid, norway lobster & prawn

2 4 9 **CALDERETA DE ARROZ CON BOGAVANTE** \*Min. 2 personas 28,75

Lobster soggy (steweb lobster casserole) people

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION  
+ 10% suplemento terraza / terrace supplement

(IVA incluido)

## CARNES

### MEAT



1 6 7	<b>MIL HOJAS DE CEBOLLA CONFITADA Y PECHUGA DE POLLO AL ROMERO, CREMA DE QUESO Y MANZANA</b> <i>Pickled onion millefeuille &amp; rosemary flowers chicken breast, cream cheese &amp; apple</i>	<b>12,50</b>	
1 12	<b>RABO DE TORO AL VINO TINTO CON PATATAS</b> <i>Oxtail in red wine with potato</i>	<b>14,95</b>	
	<b>CONFIT DE PATO MARTIKO (NAVARRA) CON MANZANA Y TORTILLA DE PATATAS</b> <i>Duck Martiko confit (Navarre) with apple &amp; potato omelette</i>	<b>14,95</b>	
1 7 10	<b>LA 'HAMBURGUESA' DE TERNERA 'ANGUS' DE NEBRASKA (EE.UU.) CON CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA, PEPINILLO, QUESO BRIE Y PATATONES</b> <i>The 'burger' beef 'Angus' of Nebraska with onion, tomato, lettuce, pickle, big potatoes chips &amp; brie cheese</i>	<b>15,95</b>	
	<b>SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA PLANCHA, SAL MALDON Y PIMIENTA NEGRA</b> <i>Galician beef sirloin grilled, maldon salt &amp; black pepper</i>	<b>24,75</b>	
	<b>ENTRECOT 'MIEL DE TERNERA' DE ANGUS DE NEBRASKA (E.U.A.)</b> <i>Entrecôte 'beef honey' Angus of Nebraska (USA)</i>	<b>24,90</b>	
1 3 10 <small>pan bread</small>	<b>BISTEC TÁRTARO AL CORTE DE CUCHILLO, ELABORADO A MANO A LOS CUATRO GUSTOS (FINO, CALVADOS, WHISKY, COGNAC) (DELANTE DEL CLIENTE)</b> <i>Steak tartare cut knife, hand made at four tastes (fino, calvados, whisky, cognac) (front of costumers)</i>	<b>25,90</b>	

## PESCADOS

### FISH



4	<b>DORADA A LA SAL CON VERDURITAS ECOLÓGICAS AL VAPOR</b> <i>Gilthead bream in salt with ecological steamed vegetables</i>	<b>18,90</b>	
1 3 4 6	<b>TATAKI DE ATÚN ROJO CON GUISANTES CRUJIENTES DE WASABI</b> <i>Red tuna tataki with crunchy wasabi peas</i>	<b>17,90</b>	
2 4 5	<b>LOMO DE MERLUZA DE CEBOLLITAS BRASEADAS, CIGALA Y GAMBA</b> <i>Hake fillet with spring baby onions barbecue &amp; Norway lobster &amp; shrimp</i>	<b>21,95</b>	
3 4	<b>LOMO DE BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS Y CEBOLLA CONFITADA CON VAINILLA Y ROMERO</b> <i>Low-temperature cod loin with potatoes &amp; confit onion with vanilla &amp; rosemary</i>	<b>23,25</b>	
4 6 9	<b>CORVINA SALVAJE AL ROMERO CON RÚCULA Y LIMA</b> <i>Wild meagre with rosemary with rocket and lime</i>	<b>24,25</b>	

## SUGERENCIAS DEL CHEF Y DE TEMPORADA

### CHEFF'S SUGGESTIONS & SEASONAL

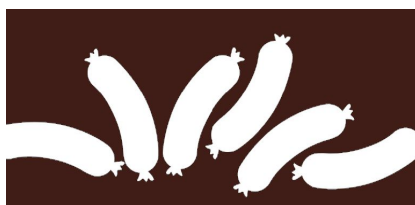


1 3	<b>'ESCUDELLA BARREJADA' (SOPA DE CARNE, LEGUMBRES Y VERDURAS)</b>	<b>12,00</b>
7 9	<i>'Escudella barrejada' (meat, pulses &amp; vegetables soup)</i>	
1 7	<b>CANELONES DE MELOSO DE TERNERA AL GRATÉN</b>	<b>13,50</b>
9	<i>Gratinated veal cheek cannelloni</i>	
1 4	<b>COSTILLAR DE IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON GRASA DE BARBACOA AHUMADA</b>	<b>15,25</b>
6 10	<i>Low temperature iberian ribs with smoked barbecue grease</i>	
4	<b>PULPO BRASEADO CON PATATAS Y ALIOLI</b>	<b>15,95</b>
	<i>Braised octopus with potatoes &amp; allioli (garlic mayonnaise)</i>	
4	<b>COGOTE DE MERLUZA A LA DONOSTI</b>	<b>16,25</b>
	<i>Neck of hake San Sebastian style</i>	
10	<b>CHULETÓN DE CERDO IBÉRICO 100% BELLOTA A LA PARRILLA CON SAL AHUMADA Y SU GUARNICIÓN</b>	<b>17,90</b>
	<i>Iberian pork steak 100% grilled acorn with smoked salt &amp; its garnish</i>	
2 4 9	<b>DORADA ASADA CON EMULSIÓN DE AGUA DE MAR, ACEITE OLIVA VIRGEN Y MATIZ DE VINAGRE</b>	<b>18,50</b>
	<i>Grilled gilthead bream with sea water emulsion, virgin olive oil &amp; vinegar</i>	
1 3	<b>COCHINILLO ASADO A BAJA TEMPERATURA</b>	<b>16,00</b>
7 9	<i>Suckling pig roasted at low temperature</i>	



### SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

- 1 · Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.  
Cereals that contain gluten & products thereof: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains.
- 2 · Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans & products derivatives.
- 3 · Huevos y productos a base de huevo / Eggs & products derivatives.
- 4 · Pescado y productos a base de pescado / Fish & products derivatives.
- 5 · Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts & peanut-based products.
- 6 · Soja y productos a base de soja / Soybeans & products derivatives.
- 7 · Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milk & products derivatives (including lactose).
- 8 · Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, panacas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados / Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, panacas, Brazil nuts, pistachio, walnuts or macadamia nuts Australia & derivatives.
- 9 · Apio y productos derivados / Celery and products thereof.
- 10 · Mostaza y productos derivados / Mustard & products thereof.
- 11 · Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame seeds and grain-based products sesame.
- 12 · Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg ó 10 mg / l expresado como SO<sub>2</sub>.  
Sulphur dioxide & sulphites at concentrations than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub>.
- 13 · Altramuces y productos a base de altramuces / Lupin & lupine-based products.
- 14 · Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs & products based on molluscs.



## MENU BUTIFARRADA (DE LUNES A MIÉRCOLES)

MENU 'BOTIFARRADA' (LARGE CATALAN PORK SAUSAGES) (MONDAY TO WEDNESDAY)

1 METRO (X 4 PERSONAS) 1 meter (x 4 people)

1/2 METRO (X 2 PERSONAS) 1/2 meter (x 2 people)

MEZCLUM ENSALADA VERDE Mixed green salad



+

PIMIENTO ESCALIVADO Pepper escalivado (roast vegetables)



+

3 PATATAS BRAVAS Patatas bravas (fried potatoes in spicy sauce)



+

ALUBIAS BLANCAS CON AJO Y PEREJIL White kidney beans with garlic & parsley



+

### BUTIFARRA TEMÁTICA DE TEMPORADA

Botifarra (large catalan pork sausage) seasonal theme

SALSAS: ROMESCO<sup>3</sup> Y ALIOLB<sup>7</sup> Sauce: romesco (catalan sauce with chilli) & all i oli (garlic & oil stew)



### POSTRE Dessert

#### ESPUMA DE CREMA CATALANA

1 3 7

Catalan custard foam

### BEBIDA Drink

VINO DE LA CASA o REFRESCO o AGUA MINERAL o CERVEZA

12

House wine or soda or mineral water or beer

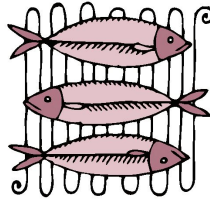
22€

OPCIÓN VINO CRIANZA D.O. Ca. LA RIOJA  
SUPLEMENTO: 3 EUROS  
Option vintage wine od La Rioja  
Charge 3 euros

\*Min. 2 personas / people

PRECIO POR PERSONA o RACIÓN / PRICE PER PERSON or RATION  
+ 10% suplemento terraza / terrace supplement

(IVA incluido)



## MENU SARDINADA (JUEVES NOCHE)

SARDINE MENU (THURSDAY NIGHT)

mayo a octubre  
may to october

**PARA EMPEZAR** To begin with

1

### UNA COPITA DE NUESTRO GAZPACHO CON PAN DE AJO

A glass of our gazpacho with garlic bread



+

### ENSALADA CATALANA DE ESCAROLA Y PIMIENTOS ESCALIVADOS CON TOMATE

Catalan salad escarole with tomato & pepper oiled



+

1 4 9 14

### MEJILLONES A LA MARINERA

Mussels à la marinere

**...Y AHORA...And now...**

4

### SARDINAS A 'GO GO' (AJO, PEREJIL Y PIMENTÓN)

Sardines 'Go Go' (garlic, parsley & paprika)



**POSTRE** Dessert

1 7

### NUESTRO FALSO 'PIJAMA'

Our false 'Pajamas'

**BEBIDA** Drink

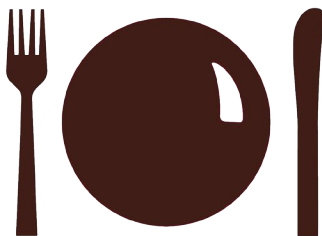
### AGUA MINERAL o CAFE

Mineral water or coffee

# 25€

\*Min. 2 personas / people





## MENU DEGUSTACIÓN

### TASTING MENU

#### APERITIVO DE LA CASA

*House appetizer*

#### PARA PICAR *To nibble*

6 7 11

**ENSALADA TOMÁTICA CON PARMESANO, HIGOS SECOS Y REDUCCIÓN BALSÁMICA**  
*Assorted with tomatoes salad, parmesan cheese, dried figs & balsamic reduction*

  
*sin queso*  
*without cheese*

+

1 6 7 14

3 4

**'TRINXAT' DE HUEVO FRITO CON PATATAS 'ALLUMETTE' Y GULAS**  
*Fried egg 'trinxat', with potato 'allumette' & gulas (elvers substitute)*

#### SEGUNDO PLATO *Main course*

3 4

**LOMO DE BACALAO**  
*Loin of cod*

#### TERCER PLATO *Main course*

**BISTEC TÁRTARO** 1 3 10  
*Steak tartar* Pan bread

OR

**SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA**  
*Grilled veal tenderloin*



#### POSTRE *Dessert*

7

**FONDUE DE CHOCOLATE Y FRUTA NATURAL**  
*Chocolate fondue & fresh fruit*



3 7

**ESPUMA DE CREMA CATALANA**  
*Catalan cream foam*

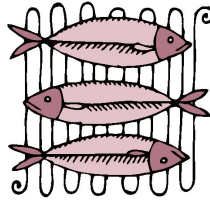
#### BEBIDA *Drink*

#### VINO CRIANZA Y AGUA MINERAL

12 *Vintage wine & mineral water*

**40€**

\*Min. 2 personas / people



## MENU SARDINADA (JUEVES NOCHE)

SARDINE MENU (THURSDAY NIGHT)

mayo a octubre  
may to october

**PARA EMPEZAR** To begin with

1

### UNA COPITA DE NUESTRO GAZPACHO CON PAN DE AJO

A glass of our gazpacho with garlic bread



+

### ENSALADA CATALANA DE ESCAROLA Y PIMIENTOS ESCALIVADOS CON TOMATE

Catalan salad escarole with tomato & pepper oiled



+

1 4 9 14

### MEJILLONES A LA MARINERA

Mussels à la mariniere

**...Y AHORA...And now...**

4

### SARDINAS A 'GO GO' (AJO, PEREJIL Y PIMENTÓN)

Sardines 'Go Go' (garlic, parsley & paprika)



**POSTRE** Dessert

1 7

### NUESTRO FALSO 'PIJAMA'

Our false 'Pajamas'

**BEBIDA** Drink

### AGUA MINERAL o CAFE

Mineral water or coffee

# 25€

\*Min. 2 personas / people

## SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSIN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

- 1 · Cereals que continguin gluten i productes derivats: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides.
- 2 · Crustacis i productes a base de crustacis.
- 3 · Ous i productes a base d'ou.
- 4 · Peix i productes a base de peix.
- 5 · Cacauets i productes a base de cacauets.
- 6 · Soia i productes a base de soia.
- 7 · Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).
- 8 · Fruits de closca, és a dir: ametlles, avellanes, nous, anacards, panacas, nous del Brasil, alfòncigos, macadàmies o nous d' Austràlia i productes derivats.
- 9 · Api i productes derivats.
- 10 · Mostassa i productes derivats.
- 11 · Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.
- 12 · Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg / kg o 10 mg / l expressat com SO<sub>2</sub>.
- 13 · Tramussos i productes a base de tramussos.
- 14 · Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

## SUBSTANCES OU PRODUITS AYANT ALLERGIES OU D'INTOLERANCES

- 1 · Céréales contenant du gluten et produits dérivés: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybride.
- 2 · Coquillages, crustacés produits à base.
- 3 · Oeufs et produits à base d'œufs.
- 4 · Poissons et produits à base de poisson
- 5 · Les arachides et les produits à base d'arachide.
- 6 · Soja et produits à base de soja.
- 7 · Lait et produits laitiers (y compris le lactose).
- 8 · Noix, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, panacas, pistache, noix ou noix de macadamia Australie et dérivés.
- 9 · Céleri et produits.
- 10 · Moutarde et produits.
- 11 · Les graines de sésame et produits à base de céréales sésame.
- 12 · Dioxyde sulfureux et sulfites en concentrations au-dessus de 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimée en SO<sub>2</sub>.
- 13 · Lupins et produits à base de lupin.
- 14 · Mollusques et produits à base de mollusques.

## SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

- 1 · Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas.
- 2 · Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- 3 · Huevos y productos a base de huevo.
- 4 · Pescado y productos a base de pescado.
- 5 · Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- 6 · Soja y productos a base de soja.
- 7 · Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
- 8 · Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, panacas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
- 9 · Apio y productos derivados.
- 10 · Mostaza y productos derivados.
- 11 · Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- 12 · Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg ó 10 mg / l expresado como SO<sub>2</sub>.
- 13 · Altramuces y productos a base de altramuces.
- 14 · Moluscos y productos a base de moluscos.



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



- 1 · Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut oi loro varietà ibrido.
- 2 · Molluschi e crostacei prodotti a base di.
- 3 · Uova e prodotti a base di uova.
- 4 · Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 · Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 · Soia e prodotti a base di soia.
- 7 · Latte e latticini (compreso il lattosio).
- 8 · Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci, anacardi, panacas, noci del Brasile, pistacchi, noci o noci macadamia Australia e derivati.
- 9 · Sedano e prodotti.
- 10 · Senape e prodotti.
- 11 · Semi di sesamo e prodotti a base di cereali sesamo.
- 12 · Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiore a 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO<sub>2</sub>.
- 13 · Lupini e prodotti a base di lupino.
- 14 · Molluschi e prodotti a base di molluschi.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE  
ALLERGIES OR INTOLERANCE

- 1 · Cereals that contain gluten & products thereof: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains.
- 2 · Crustaceans & products thereof.
- 3 · Eggs & products thereof.
- 4 · Fish & products thereof.
- 5 · Peanuts & peanut-based products.
- 6 · Soybeans & products thereof.
- 7 · Milk & products thereof (including lactose).
- 8 · Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, panacas, Brazil nuts, pistachio, walnuts or macadamia nuts Australia & derivatives.
- 9 · Celery & products thereof.
- 10 · Mustard & products thereof.
- 11 · Sesame seeds and grain-based products  
sesame.
- 12 · Sulphur dioxide & sulphites at concentrations  
than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub>.
- 13 · Lupin & lupine-based products.
- 14 · Molluscs & products based on molluscs.

6	7	<b>AMANIDA DE BROTS FRESCOS AMB CHUPA CHUPS DE FORMATGE DE CABRA I TÀRTAR DE MADUIXES</b>	<b>9,50</b>
8	11	<i>Ensalada de brotes frescos con chupa chups de queso de cabra y tártar de fresas</i>	
2	4	<b>SOPA DE PESCADORS A L'ESTIL LA TERTÚLIA</b>	<b>12,50</b>
		<i>Sopa de pescadores al estilo La Tertulia</i>	
1	6	<b>CRUIXENT DE SARDINA DE SANTOÑA FUMADA AMB CREMA FRESCA, GERMINATS I FRUITES</b>	<b>12,75</b>
7	11	<i>Crujiente de Sardina de Santoña ahumada con crema fresca, germinados y frutas</i>	
1	4	<b>CAP DE COSTELLA D'IBÈRIC A BAIXA TEMPERATURA AMB GREIX DE BARBACOA FUMADA</b>	<b>13,90</b>
6	10	<i>Costillar de Ibérico a baja temperatura con grasa de barbacoa ahumada</i>	
4		<b>BESCOLL DE LLUÇ A LA DONOSTI</b>	<b>14,50</b>
		<i>Cogote de merluza a la Donosti</i>	
		<b>MITJANA DE BOU DE 'LOBE' (GUIPUZCOA - 500 KG) A LA GRAELLA AMB VERDURES I PATATES ECOLÒGIQUES</b>	<b>30,00</b>
		<i>Chuletón de 'lobe' (guipuzkoa - 500 kg) a la parrilla con verduras y patatas ecológicas</i>	
6	7	<b>AMANIDA DE BROTS FRESCOS AMB CHUPA CHUPS DE FORMATGE DE CABRA I TÀRTAR DE MADUIXES</b>	<b>9,50</b>
8	11	<i>Ensalada de brotes frescos con chupa chups de queso de cabra y tártar de fresas</i>	
2	4	<b>SOPA DE PESCADORS A L'ESTIL LA TERTÚLIA</b>	<b>12,50</b>
		<i>Sopa de pescadores al estilo La Tertulia</i>	
1	6	<b>CRUIXENT DE SARDINA DE SANTOÑA FUMADA AMB CREMA FRESCA, GERMINATS I FRUITES</b>	<b>12,75</b>
7	11	<i>Crujiente de Sardina de Santoña ahumada con crema fresca, germinados y frutas</i>	
1	4	<b>CAP DE COSTELLA D'IBÈRIC A BAIXA TEMPERATURA AMB GREIX DE BARBACOA FUMADA</b>	<b>13,90</b>
6	10	<i>Costillar de Ibérico a baja temperatura con grasa de barbacoa ahumada</i>	
4		<b>BESCOLL DE LLUÇ A LA DONOSTI</b>	<b>14,50</b>
		<i>Cogote de merluza a la Donosti</i>	
		<b>MITJANA DE BOU DE 'LOBE' (GUIPUZCOA - 500 KG) A LA GRAELLA AMB VERDURES I PATATES ECOLÒGIQUES</b>	<b>30,00</b>
		<i>Chuletón de 'lobe' (guipuzkoa - 500 kg) a la parrilla con verduras y patatas ecológicas</i>	
6	7	<b>AMANIDA DE BROTS FRESCOS AMB CHUPA CHUPS DE FORMATGE DE CABRA I TÀRTAR DE MADUIXES</b>	<b>9,50</b>
8	11	<i>Ensalada de brotes frescos con chupa chups de queso de cabra y tártar de fresas</i>	
2	4	<b>SOPA DE PESCADORS A L'ESTIL LA TERTÚLIA</b>	<b>12,50</b>
		<i>Sopa de pescadores al estilo La Tertulia</i>	
1	6	<b>CRUIXENT DE SARDINA DE SANTOÑA FUMADA AMB CREMA FRESCA, GERMINATS I FRUITES</b>	<b>12,75</b>
7	11	<i>Crujiente de Sardina de Santoña ahumada con crema fresca, germinados y frutas</i>	
1	4	<b>CAP DE COSTELLA D'IBÈRIC A BAIXA TEMPERATURA AMB GREIX DE BARBACOA FUMADA</b>	<b>13,90</b>
6	10	<i>Costillar de Ibérico a baja temperatura con grasa de barbacoa ahumada</i>	
4		<b>BESCOLL DE LLUÇ A LA DONOSTI</b>	<b>14,50</b>
		<i>Cogote de merluza a la Donosti</i>	
		<b>MITJANA DE BOU DE 'LOBE' (GUIPUZCOA - 500 KG) A LA GRAELLA AMB VERDURES I PATATES ECOLÒGIQUES</b>	<b>30,00</b>
		<i>Chuletón de 'lobe' (guipuzkoa - 500 kg) a la parrilla con verduras y patatas ecológicas</i>	

3	4	<b>ENSALADA DE PATATA CON ESCALIBADOS, HUEVO DURO Y BONITO</b> <i>Escalivados (roast vegetables) potato salad, boiled egg &amp; bonito (tuna)</i>	<b>7,90</b>	
		<b>CONEJO LECHAL DE CALAF CON SANFAINA ECOLÓGICA</b> <i>Rabbit suckling of Calaf with eco samfaina (pepper, aubergine, tomatoe &amp; onion stew)</i>	<b>14,75</b>	
	4	<b>PULPO BRASEADO CON PATATAS Y ALIOLI</b> <i>Braised octopus with potatoes &amp; allioli (garlic mayonnaise)</i>	<b>15,75</b>	
		<b>CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO PARMESANO Y VINAGRETA DE MOSTAZA</b> <i>Beef carpaccio with parmesan cheese &amp; mustard vinaigrette</i>	<b>15,95</b>	
1	4	<b>COSTILLAR DE IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON GRASA DE BARBACOA AHUMADA</b>	<b>14,90</b>	
6	10	<i>Iberian ribs low temperature with grease smoky barbecue</i>		
	4	<b>COGOTE DE MERLUZA A LA DONOSTI</b> <i>Neck of hake of San Sebastian style</i>	<b>15,50</b>	
	5	<b>POLLO ECOLÓGICO DE PLUMA NEGRA CON CIRUELAS Y PIÑONES</b> <i>Organic chicken black pen with prunes &amp; pine nuts</i>	<b>16,50</b>	
		<b>PLATO DEL DIA (CONSULTE CON EL ENCARGADO)</b> <i>The daily special (Consult with manager)</i>		<b>Según precio mercado</b> <i>According to market price</i>

3	4	<b>ENSALADA DE PATATA CON ESCALIBADOS, HUEVO DURO Y BONITO</b> <i>Escalivados (roast vegetables) potato salad, boiled egg &amp; bonito (tuna)</i>	<b>7,90</b>	
		<b>CONEJO LECHAL DE CALAF CON SANFAINA ECOLÓGICA</b> <i>Rabbit suckling of Calaf with eco samfaina (pepper, aubergine, tomatoe &amp; onion stew)</i>	<b>14,75</b>	
	4	<b>PULPO BRASEADO CON PATATAS Y ALIOLI</b> <i>Braised octopus with potatoes &amp; allioli (garlic mayonnaise)</i>	<b>15,75</b>	
		<b>CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO PARMESANO Y VINAGRETA DE MOSTAZA</b> <i>Beef carpaccio with parmesan cheese &amp; mustard vinaigrette</i>	<b>15,95</b>	
1	4	<b>COSTILLAR DE IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON GRASA DE BARBACOA AHUMADA</b>	<b>14,90</b>	
6	10	<i>Iberian ribs low temperature with grease smoky barbecue</i>		
	4	<b>COGOTE DE MERLUZA A LA DONOSTI</b> <i>Neck of hake of San Sebastian style</i>	<b>15,50</b>	
	5	<b>POLLO ECOLÓGICO DE PLUMA NEGRA CON CIRUELAS Y PIÑONES</b> <i>Organic chicken black pen with prunes &amp; pine nuts</i>	<b>16,50</b>	
		<b>PLATO DEL DIA (CONSULTE CON EL ENCARGADO)</b> <i>The daily special (Consult with manager)</i>		<b>Según precio mercado</b> <i>According to market price</i>



## MENU CONEJO LECHAZO DE CALAF (DE JUEVES A DOMINGO)

MENU BREEDING RABBIT FROM CALAF (THURSDAY TO SUNDAY)

de noviembre a abril  
november to april

**PARA EMPEZAR** *To begin with*

### ENSALADA VERDE VARIADA

*Mixed green salad*

+

### S REBOZADOS (CEBOLLAS TIERNAS) CON SALSA DE ROMESCO (SALSA CATALANA DE GUINDILLAS)

1 3 8 *s in batter (spring onions) with romesco sauce (catalan sauce with chilli)*

+

### ALCACHOFAS DEL PRAT A LA BRASA

*Charcoal-grilled artichokes*

**...Y AHORA...And now...**

### CONEJO LECHAZO DE CALAF A LA BRASA (500 GR)

*Grilled breeding rabbit from Calaf*

**POSTRE** *Dessert*

### NUESTRO PASTEL DE CASSIS

*Our cake Cassis*

**BEBIDA** *Drink*

### VINO DE LA CASA o REFRESCO o AGUA MINERAL o CERVEZA

12

*House wine or soda or mineral water or beer*

**30€**















*\*Min. 2 personas / people*

*OPCIÓN VINO CRIANZA D.O. Ca. LA RIOJA*

*SUPLEMENTO: 3 EUROS*

*Option vintage wine od La Rioja*

*Charge 3 euros*

<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	
<b>CHULETÓN DE BUEY GALLEGO SELECCIÓN MADURADO 12 MESES</b> <i>Galician beef T-bone steak selection matured 12 months</i>	<b>5,00</b> (100 gr.)	