

PLATOS DE TEMPORADA

- Tapa de higos con anchoas ☒ 6.75

- Tomate rosa de Barbastro ✓☒ 7.40

- Gazpacho ✓
-Vaso 5.95

- Tazón con su picadita a parte 7.50

- Pimientos de Gernika fritos con flor de sal ✓ 9.95

- Huevos fritos con trompetas de la muerte y butifarra del perol de Cal Rovira ☒ 10.00

- Bacalao ajoarriero ☒ 8.75

- Ceps a la crema con foie a la brasa ☒ 15.50

- Potxas con codornices ☒ 9.95

- Calamares con rebozuelos y butifarra del perol de Cal Rovira ☒ 15.50

- Oreja de cerdo de Cal Rovira con huevos fritos ☒ 8.25

Plat solidari



PLATS DE TEMPORADA

- Tapa de figues amb anxoves ☒ 6.75

- Tomàquet rosa de Barbastro ✓☒ 7.40

- Gaspatxo ✓
-Got 5.95

- Taçó amb la seva picadeta apart 7.50

- Pebrots de Gernika fregits amb flor de sal ✓ 9.95

- Ous ferrats amb trompetes de la mort i butifarra del perol de Cal Rovira ☒ 10.00

- Bacallà ajoarriero ☒ 8.75

- Ceps a la crema amb foie a la brasa ☒ 15.50

- Potxes amb guatlles ☒ 9.95

- Calamars amb rossinyols i botifarra de perol de Cal Rovira ☒ 15.50

- Orella de porc de Cal Rovira amb ous ferrats ☒ 8.25

Plat solidari



SEASONAL DISHES

•Anchovies & Figs ☒ 6.75

•Tomato from Barbastro
✓☒ 7.40

•Gazpacho ✓
(traditional cold tomato soup)

-Glass 5.95

-Bowl with topping 7.50

•Fried Green Peppers
from Gernika ✓ 9.95

•Fried eggs, Sauteed Trumpets of the
death mushrooms and Sausage ☒ 10.00

•Traditional Ajoarriero Casserole
(stew with vegetables, codfish and prawns) ☒ 8.75

•Porcini Duxelle with
Grilled Foie Grass 15.50

*Duxelle is a mixture of finely chopped mushrooms and shallots, that
is*

cooked slowly in butter until it becomes thick.

•White Beans and Quail stew ☒ 9.95

•Grilled Squids with Chanterelles,
Sausage and Pine Kernels ☒ 15.50

•Pig Ear and Fried Eggs
☒ 8.25



POSTRES DE TEMPORADA

•Higos a la crema con
avellanas garrapiñadas ☒ 6.25

•Monta tu pastel
de queso 6.95

•Melocotón Melba
(con nata, helado de vainilla,
frambuesa y almendras) 6.50

•Homenaje al polo
Drácula de Frigo 5.75

•Piña natural infusionada con
coco, lima y menta ☒ 5.75

•Pastelito de mango
a los 3 chocolates 5.95

LES POSTRES DE TEMPORADA

•Figs a la crema
amb avellanes garrapinyades 6.25

•Munta el teu pastís
de formatge 6.95

•Préssec Melba
(amb nata, gelat de vainilla,
gerds i ametlles) 6.50

•Pinya natural infusionada amb
coco, llima i menta ☒ 5.75

•Homenatge al polo Drácula
de Frigo 5.75

•Pastisset de mango
i 3 xocolates 5.95

SEASONAL DESSERTS

•Fresh Figs, Cream,
Hazelnuts ☒ 6.25

•Build Your Own
Cheesecake 6.95

•Melba Peach with Vanilla Ice Cream,
Almond, Cream and Raspberry 6.50

•Fresh Pineapple Infused with
Coconut, Mint and Lime ☒ 5.75

•Drácula: Vanilla Ice Cream,
Strawberry Coulis and Cola Jelly 5.75

•3 Chocolates and
Mango Cake 5.95

