

LA BOTIGUETA

Platets per picar



Braves casolanes "una xic picantetes" _____ 4,50 €
(Patata francesa monalisa de primeríssima qualitat)

Braves casolanes amb "all i oli" _____ 4,50 €
(Patata francesa monalisa de primeríssima qualitat)

Patates al caliu _____ 4,50 €
(fetes a la brasa i acompanyades de romesco i all i oli)

L'ou amb patates fregides casolanes _____ 3,95 €

L'ou amb patates fregides i Jabugo _____ 4,95 €

L'ou amb patates fregides i bacó ibèric _____ 4,50 €

L'ou amb patates fregides i xistorra de Navarra _____ 4,50 €

Provolone italià a l'estil Botigueta _____ 8,50€
(amb pernil de Jabugo i herbes aromàtiques)

Escalivada amb anxoves del Cantàbric _____ 5,50€

Truita de patates&ceba feta al moment _____ 4,50 €

Combinat de verdures a la brasa _____ 6,50 €
(de l'hort, amb carbó d'alzina i romesco)

Fabetes baby saltades amb Jabugo _____ 9,50 €

Broqueta d'entrecot de vedella de Girona _____ 4,50 €
(amb verdurettes i feta a la brasa de carbó d'alzina)

Combinat ibèric de Jabugo _____ 8,50 €
(llom "5Jotas", formatge curat, pernil ibèric, fuet)

Pernil serrà de Terol _____ 50gr..4,50€ 100gr..8€

Pernil ibèric _____ 50gr..6,90€ 100gr..12€

Pernil ibèric JOSELITO _____ 50gr..13€ 100gr..25€
(Declarat el millor pernil del mon)

Llom ibèric pur de glà _____ 6,90 €
5Jotas de Sanchez Romero Carvajal (Jabugo)

Formatge "curadet" quasi manxec _____ 4,95 €

Croquetes casolanes de rostit de l'avia _____ 1 € /ud.

Croquetes casolanes de ceps del bosc _____ 1 € /ud.

Croquetes casolanes de rap i gambes _____ 1 € /ud.

Croquetes casolanes de pernil de Jabugo _____ 1 € /ud.

Tapa de Fuet d'Olot _____ 4,50 €

Xampinyons catalana _____ 5,50 €
(saltats amb alls tendres i pernil de Jabugo)

Pebrots del "padrón" gallecs _____ 5,50 €

Broquetes de rap i llagostins _____ 4,50 €
(amb el seu allet i julivert)

Tapa de secret iberic amb padron _____ 8,50 €

Sipia trossejada a la planxa _____ 9,50 €
(fresca i tendra amb el seu allet i julivert)

Calamars fregits a la andalusa _____ 5,95 €

Calamarsets de costa a la planxa _____ 7,50€

Xistorra de Navarra amb padrón _____ 5,95€

"Xipirons" fregits a l'estil de Huelva _____ 7,50 €

Anxoves del cantàbric _____ 5,95 €
(amb pebrot vermell i olives)

"Lacon" a la planxa, estil gallec _____ 4,50 €

Gírgoles de l'hort a la brasa _____ 6,50 €

Mini coca Santiago Rusiñol _____ 2,95 €
(mozzarella, emmenat, hamburguesa i ceba)

Mini coca Sant Pau _____ 2,95 €
(mozzarella, emmental, pollastre, ceba, pebrot)

Mini coca Gaudí _____ 2,95 €
(mozzarella, emmental, tonyina, olives i pebrot)

Mini coca Casa Milà _____ 2,95 €
(mozzarella, emmental, pernil dolç, xampinyons)

Rotllets d'albergínies a la Veneciana _____ 4,50 €
(gratinades i farcides de york i formatge)

Remenat de salmó noruec i gambes _____ 5,50 €

Remenat de tonyina, ceba i gambes _____ 4,95 €

Remenat d'alls tendres, Jabugo i bolets _____ 5,50 €

***Pa de coca de Folgueroles** _____ 2,00 €
(amb tomàquet de penjar)

** El pa de coca de Folgueroles es un producte excepcional i difícil de trobar al mercat, està elaborat amb farina de la varietat Xeixa, aigua oli d'oliva, sal i llevat. El procés d'elaboració és totalment manual i artesà la cocció es fa en un forn de llenya giratori amb pedra refractària i a temperatura alta per a no ressecar l'interior de la coca.*

*A l'any 2000 va obtenir el 2^a premi al millor pa artesà de Catalunya
I a l'any 2005 el 1^a premi com a pa amb millor Sabor.*

