

Per compartir...

<i>Pernil ibèric Maximiliano Jabugo</i>	19,00
<i>Musclos al vapor</i>	8,50
<i>Musclos a la marinera</i>	9,50
<i>Calamars a l'andalusa</i>	8,50
<i>Xocos arrebossats</i>	8,50
<i>Chips d'albergínia amb mel i Grana Padano</i>	5,50
<i>Fingers de Brie amb melmelada de figues</i>	6,50
<i>Pebrots de Padró</i>	3,50
<i>Patates braves</i>	5,50
<i>Torreznos de Soria</i>	12,00
<i>Croquetes casolanes (4 unit.) (pollastre, pernil o rocafort)</i>	6,00

Una mica de pa...

<i>Pa cristal·lí (torrat i amb tomàquet)</i>	2,50 p/p
<i>Pa de pagès (torrat, tomàquet i all)</i>	2,00 p/p
<i>Una mica de pa (panera petita)</i>	0,75
<i>Pa, si us plau (panera gran)</i>	1,50
<i>No vull pa, gràcies</i>	00

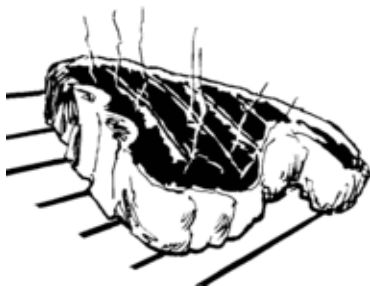


Entrants...

<i>Amanida de l'horta</i>	7,50
<i>Sopa de ceba amb parmesà</i>	8,50
<i>Carxofes a la brasa</i>	8,50
<i>Calçots arrebossats amb romesco</i>	7,50
<i>Ous ferrats amb patates i pernil ibèric</i>	9,50
<i>Pasta a la bolonyesa</i>	8,50

Peixos...

<i>Sèpia a la planxa</i>	<i>16,00</i>
<i>Llobarro a l'espatlla</i>	<i>15,00</i>



Carns a la brasa...

<i>Xurrasco de vedella</i>	<i>9,50</i>
<i>Pollastre</i>	<i>8,50</i>
<i>Botifarra de pagès</i>	<i>8,50</i>
<i>½ Conill</i>	<i>17,00</i>
<i>Manetes de porc</i>	<i>16,00</i>
<i>Entrecot de vedella</i>	<i>18,00</i>
<i>Filet de vedella</i>	<i>22,00</i>
<i>Costelles i mitjanes de xai</i>	<i>18,00</i>

- *Totes les nostres carns van acompanyades de patates fregides*
- *Salses: 0,75 (kétchup, all i oli, maionesa, etc...)*

Arrossos i fideuà (min. 2 pers.)...

<i>Fideuà amb all i oli</i>	<i>14,00 p/p</i>
<i>Paella de verdures</i>	<i>14,00 p/p</i>
<i>Arròs negre amb all i oli</i>	<i>14,00 p/p</i>
<i>Arròs negre amb sèpia i calamars</i>	<i>16,00 p/p</i>
<i>Paella marinera</i>	<i>16,00 p/p</i>
<i>Paella mixta de pollastre, conill i costella</i>	<i>16,00 p/p</i>
<i>Paella amb botifarra, bolets i cansalada</i>	<i>16,00 p/p</i>
<i>Paella de verdures amb bacallà</i>	<i>16,00 p/p</i>
<i>Paella amb manetes de porc i bolets</i>	<i>16,00 p/p</i>
<i>Paella amb tomàquet sec, botifarra de sang i secret ibèric</i>	<i>16,00 p/p</i>

I postres...

<i>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</i>	<i>6,00</i>
<i>Torrades de Santa Teresa amb xocolata tèbia</i>	<i>5,50</i>
<i>Crema catalana amb carquinyoli</i>	<i>5,50</i>
<i>Flam d'ou amb nata</i>	<i>4,50</i>
<i>Tarta gelada de whisky</i>	<i>3,50</i>

ELL...

Les seves primeres paraules ens van donar un nom,

El seu caràcter va marca el camí.

Un espai on sentir-se còmode,

Amb elegància i senzillesa.

Vocació pel que fem,

Amb qualitat i proximitat



Tiku
Restaurant