

la Vinya del Senyor

PEQUEÑAS “BOUFFES” PARA ACOMPAÑAR EL VINO

OSTRAS de Marennes N°3 (Unidad)	4,00
LAS OLIVAS del Born	2,20
LA GILDA de La Vinya	2,70
LA SECALLONA de La Vinya	2,95
FRUTOS SECOS picantes	4,10
PATATAS CHIPS de Córdoba	2,75
ANCHOA del Cantábrico “000” (dos filetes)	9,90
“TACOS” DE SALMÓN AHUMADO	9,70
DADOS DE BACALAO marinado	9,90
BOCADILLO DE SARDINAS Paco Lafuente	4,80
VENTRESCA DE BONITO con aceite de oliva La Brújula	12,10
VENTRESCA DE BONITO en escabeche La Cala	24,50
VENTRESCA DE BONITO con mantequilla Los Peperetes	24,50
FILETES DE CABALLA al limón La Brújula	10,50
CHIPIRONES en su tinta La Brújula	10,50
MEJILLONES en escabeche Dardo	7,90
ALMEJAS AL NATURAL Rva. 2022 Paco Lafuente (18-20 u.)	47,50
MICUIT de Pato	4,90
CHORIZO IBÉRICO Joselito	5,50
LOMITO IBÉRICO Encinares	6,50
JAMÓN IBÉRICO de Bellota Joselito 70 gr	18,50
CECINA de León Premium El Capricho 30 gr	12,50
BURRATINA LUIGI GUFFANTI con tomate	12,95
SELECCIÓN DE 3 QUESOS artesanos	7,95
SELECCIÓN DE 6 QUESOS artesanos	15,90
EL QUESO DEL MES. Gorgonzola Dolce	4,90
PAN CON TOMATE	2,90
ALBÓNDIGA de La Vinya con salsa de setas	4,10
BUTIFARRA DEL PEROL de Cal Rovira con cebolla confitada	9,30
CARRILLERAS DE CERDO con reducción de Pedro Ximénez	12,40
POLLO a la catalana	10,20
CANELÓN DE ASADO con bechamel trufada	5,60
STEAK TARTAR 180 gr	18,90
MORRO DE BACALAO EXTRA con salsa de tomate	14,90
VERDURA ESCALIVADA a la brasa	4,20
PATATAS CONFITADAS con ajo y pimentón	4,10

LOS DULCES DE LA VINYA

CATANIAS de Vilafranca	4,75
COCA de cabello de ángel del Forn Vilamala	4,60
COCA de “Llardons” del Forn Vilamala	4,60