

Els nostres primers | Nuestros primeros

- ① Les Braves cremades del Falconera amb mussolina d'all negre ✓ 8,50
Las Bravas quemadas del Falconera con muselina de ajo negro
- Croquetes de tinta de sípia amb maionesa de safrà 11,00
Croquetas de tinta de sepia con mayonesa de azafrán
- ① Parella de fet (Anxoves i seitons de Roses amb coca de vidre cruixent)* 17,50
*Pareja de hecho (anchoas y boquerones de Roses con pan de coca crujiente)**
- ① Amanida de formatge de cabra, codony i nous ✓ 12,00
Ensalada de queso de cabra, membrillo y nueces
- ① Amanida de pernil d'ànec, espinacs i maduixes amb vinagreta de mango 12,50
Ensalada de jamón de pato, espinacas y fresas con vinagreta de mango
- ① Vieires al vi blanc amb parmentier de patata 21,50
Vieiras al vino blanco con parmentier de patata
- ① Pernil ibèric de gla (Castro González) 48 mesos de curació
acompanyat amb coca de vidre amb tomàquet (100 g)* 23,00
*Jamón ibérico de bellota (Castro González) 48 meses de curación servido con pan de coca con tomate (100 g)**

La nostra clova | Nuestro marisco ①

- Cloïsses al vi blanc o a la marinera | *Almejas al vino blanco o a la marinera* 17,00
- Musclos al vapor o a la marinera | *Mejillones al vapor o a la marinera* 12,50
- Tellerines a la planxa amb all i julivert | *Tallarinas a la plancha con ajo y perejil* 19,00
- Escopinyes a l'amatriciana (tomàquet natural, cansalada i all) 16,50
Berberechos a la amatriciana (tomate natural, panceta y ajo)

Els nostres carpaccios, tàrtars i tatakis | Nuestros carpaccios, tartares y tatakis ①

- Tàrtar de tonyina a l'estil Falconera* | *Tartar de atún al estilo Falconera** 22,00
- Carpaccio de gambes de Roses amb oli d'oliva i garum 18,00
Carpaccio de gambas de Roses con aceite de oliva y garum
- Tàrtar de bou tallat a ganivet amb mostassa de Dijon* 23,50
*Tartar de buey cortado a cuchillo con mostaza fina de Dijon**
- Tataki de salmó a l'estil Teriyaki | *Tataki de salmón al estilo Teriyaki* 17,00

Les nostres carns | Nuestras carnes

- ① Filet de bou cruixent a l'estil Rossini
amb foie i salsa d'Oporto* 24,00
*Filete de buey crujiente al estilo Rossini
con foie y salsa de Oporto**
- ① Magret d'ànec amb chutney de poma de
Sant Pere i reducció de Pedro Ximenes -- 18,50
*Magret de pato con chutney de manzana de
Sant Pere y reducción de Pedro Ximenes*
- ① Txuletó» de porc Duroc amb
salsa cafè de Paris 19,50
Chuletón de cerdo Duroc con salsa café de Paris




Els nostres peixos | Nuestros pescados

- ① Morro de bacallà amb espinacs
a la crema i allioli de poma 19,50
*Morro de bacalao con espinacas
a la crema y alioli de manzana*
- ① Suprema de lluç amb verdures
i brou de pollastre 17,50
*Suprema de merluza con
verduras y caldo de pollo*

Els nostres arrossos caldosos | Nuestros arroces caldosos

Arròs caldós de gambes, escamarlans i cloïsses <i>Arroz caldoso con gambas, cigalas y almejas</i>	19,50
Arròs negre caldós de sípia i gambes amb mussolina d'all <i>Arroz negro caldoso con sepia, gambas y musolina de ajo</i>	20,00
Arròs caldós de bacallà, carxofes, sípia i gambes <i>Arroz caldoso con bacalao, alcachofas, sepia y gambas</i>	20,50
Arròs caldós de muntanya <i>Arroz caldoso de montaña</i>	19,00
Arròs caldós de vieires, escamarlans i escopinyes <i>Arroz caldoso con vieiras, cigalas y berberechos</i>	23,00



Les nostres paelles, fideus i suquets Nuestras paellas, fideos y suquets

 Paella del senyoret (tot pelat) / <i>Paella del señorito (todo pelado)</i>	18,50
 No Paella de vieires i pernil ibèric <i>No Paella con vieiras y jamón ibérico</i>	23,50
 Suquet de peix de roca a la nostra manera <i>Suquet de pescado de roca a nuestra manera</i>	19,00
Fideuà amb sípia, gambes i cloïsses <i>Fideuá con sepia, gambas y almejas</i>	19,00
Fideus a la cassola amb costelló, ou dur i pèsols <i>Fideos a la cazuela con costillón, huevo duro y guisantes</i>	19,50

Els nostres vegetals Nuestros vegetales

Crema calenta de tomàquet i coriandre <i>Crema caliente de tomate y cilantro</i>	9,00
Saltejat de verdures amb romesco <i>Salteado de verduras con romesco</i>	12,00
Paella de verduretes i ceps <i>Paella de verduritas y boletus</i>	17,50

Les nostres postres Nuestros postres

El nostre tiramisú amb cruixent de merengue <i>Nuestro tiramisú con crujiente de merengue</i>	7,00
Flam de ratafia amb gelat de turró <i>Flan de ratafia con helado de turrón</i>	6,50
 Pastís de formatge casolà «Falconera» <i>Pastel de queso casero « Falconera »</i>	7,00
Mousse de tres xocolates <i>Mousse de tres chocolates</i>	6,00
 Figues confitades amb gelat de vainilla <i>Higos confitados con helado de vainilla</i>	8,00


Per la mainada - Fins als 12 anys Para los más pequeños - Hasta los 12 años

Un plat a escollir – Un plato a escoger

Pollastre arrebossat amb patates fregides
Pollo rebozado con patatas fritas

 Pasta del dia amb tomàquet
Pasta del día con tomate

 Lluç a la planxa amb patates fregides
Merluza a la plancha con patatas fritas

 Hamburguesa de vedella a la brasa
Hamburguesa de ternera a la brasa

Beguda i postre (iogurt, gelat o fruita)
Bebida y postre (yogurt, helado o fruta)

9,00 €

Cune


Heineken

estela
VINS



Pasta per celíacs / para celíacos
*Pa per celíacs / pan para celíacos
Informació per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies
Información para personas con alergias o intolerancias