



LA PROBOCADORA

Restaurant

LA PROBOCADORA

PARA COMPARTIR

| | |
|---|------|
| Pan cristal crujiente con tomate | 4,5 |
| Ensalada de quesos artesanos, membrillo y nueces tostadas | 10 |
| Ensalada de higos frescos con foie mi-cuit y vinagreta de miel | 12 |
| Pizzeta Margarita con stracciatella, tomate y albahaca fresca | 9 |
| Gamba roll: brioche suave relleno de gamba y mayonesa de gambas | 9 |
| Steak tartar roll con brioche tostado y mostaza | 9 |
| Patatas bravas de la casa con salsa picante y alioli suave | 7 |
| Calamares a la andaluza con mayonesa de lima | 12 |
| Mejillones bouchot a la plancha con vinagreta de chalotas | 12 |
| Tartar de atún “Balfegó” con aguacate, Sriracha y pan Carasatu | 16,5 |
| Canelón XL de asado con jugo reducido y crema de foie | 14 |
| Huevos estrellados con patatas, setas y panceta ibérica | 15 |

PESCADO

| | |
|---|------|
| Calamares a la plancha con hortalizas y setas de temporada | 23,4 |
| Tataki de atún “Balfegó” con wok de verduras y brotes tiernos | 23,5 |
| Bacalao con mousselina de ajo asado y mermelada de tomate a la vainilla | 24 |
| Suquet de pescado “La Probocadora” | 24,5 |

CARNE

| | |
|---|------|
| Meloso de ternera al vino tinto del Empordà con puré de apionabo | 21,5 |
| Solomillo de cerdo ibérico con salteado de setas de temporada | 21,5 |
| Magret de pato “Collverd” con salsa de frambuesas y manzana confitada | 23 |
| Solomillo de ternera con salsa de su asado y verduras | 25 |

TODAS NUESTRAS CARNES SE ACOMPAÑAN CON UN BOL DE PATATAS FRITAS CASERAS

¡RESERVA ESPACIO PARA NUESTROS POSTRES!

LA PROBOCADORA
POSTRES

POSTRES

Espuma ligera de crema catalana

6,5

Fresas con espuma de yogur griego

6,5

Tatín de manzana templada con helado de vainilla bourbon

7

Tarta cremosa de queso al horno con helado de fresa

7

Carpaccio de piña con granizado de menta y helado de coco

6,5

Trufas de chocolate artesanas

6

VINO DULCE

Vino dulce Edetària (copa)

8

D.O. Terra Alta (Garnatxa, Syrah)