



BAR GASTRONÒMIC

IVA inclòs

ENTRETENIMENTS

Menu items for Entreteniments including Jamón ibérico, Cecina de los Ports, Selección de quesos, OCO! croquetas, Ensalada mezclum de bacalao, Ensalada mezclum de manzana golden, Carpaccio de Manitas de cerdo, and Gamba con sal negra.









SUSHI (jueves, viernes i sábado noche)

Sushi menu items including Hosomaki (Salmón, Atún, Pepino y zanahoria) and Roll fusion (Salmón, Atún, Cangrejo).










IVA inclòs





DEL MAR

Tàrtar de salmón marinado y aguacate.....	11,00	 
Canelones de pescado y marisco.....	9,50	   
Pata de pulpo de roca con quennelle de boniato	12,50	
Sepía confitada con ajitos al estilo de la iaia Lolín	9,00	















TIERRA ADENTRO

Entrecot de ternera a la plancha con guarnición.....	14,00	
Catxopo de jamon ibérico y idiazabal con guarnición	16,50	  
Crepe de rustido con bechamel i gratén de queso curado de oveja.....	9,50	   

DE LA HUERTA

Canelones de verduras y mascarpone con tomate confitado.....	6,50	 
Crema de temporada	5,00	
Albóndigas vegetales con salsa.....	6,50	 

OCO! DULCES

Torrija de orchata con natilla de chufa.....	4,50	 
Pastel de queso de oveja con chocolate	5,00	   
Coulant de chocolate	5,50	   
Sorbete de mandarina.....	3,50	
Quajada del Maestrat con miel de Ramon	3,80	
Helado de turrón suprema de Xixona.....	4,00	  
Tiramisú de calmant de Ulldecona.....	5,00	