

PARA COMPARTIR · PER COMPARTIR · TO SHARE

Plato de jamón Ibérico 100% de bellota 1/2 Ración 15 Ración 28

Plat de pernil Ibèric 100% de gla
Plate of sliced acord-fed 100% ibérico ham

Pan de coca de cristal con tomate 2,50

Pa de coca de vidre amb tomàquet
Flat-bread with tomato

Calamarcitos de playa a la Andaluza 11,50

Calamarçets de platja a l'Andalusa
Baby squid Andalusian style

Gambas al ajillo al toque picante de guindilla 18

Gambes amb all i julivert amb un toc de bitxo
Prawns with garlic, parsley and a hint of chilli

Pimientos del padrón 6,80

Pebrots del padró
Padrón peppers sautéed

Patatas bravas con alioli y salsa picante 5,60

Patates braves amb allioli i salsa picant
"Bravas" with allioli and spicy sauce

Croquetas FARGA fórmula propia (ud) 1,20

Croquetes FARGA fórmula pròpia (ud)
FARGA croquettes original recipe (un)

Croquetas de "ceps" (ud) 1,20

Croquetes de ceps (ud)
Local mushrooms croquettes (un)

Tostadita de foie micuit con mermelada de frambuesa y caramelo de Oporto 14,90

Torrades de foie micuit amb mermelada de gerd i caramel de Porto
Foie micuit with raspberry jam and Oporto wine caramel with toast

Nachos con guacamole 7,10

Nachos amb guacamole
Nachos with guacamole

Mini burger FARGA con cebolla caramelizada y queso 3,50

Mini burger FARGA amb ceba caramel·litzada i formatge
FARGA mini burger with caramelized onion and cheese

ENTRANTES · ENTRANTS · STARTERS

Huevos estrellados FARGA con jamón Ibérico en dos cocciones y sus tostadas 9,90

Ous estrellats FARGA amb pernil Ibèric en dues coccions i les seves torrades
Scrambled eggs with two cooking "Ibérico de Bellota" ham and toast

Tortilla abierta de gírgolas de temporada con langostinos y jamón 16,50

Trita oberta de gírgoles de temporada amb llagostins i pernil
Open omelette with seasonal oyster mushroom with king prawns and ham

Parrillada de verduras con salsa romesco 8,90

Graellada de verdures amb salsa romesco
Grilled vegetable with romesco sauce



Salteado de verduras con carne de ternera y gambas de la costa 14,10

Saltejat de verdures amb carn de vedella i gambes de la costa
Vegetable sautéed with veal and shrimp

CREMAS · CREMES · CREAMS

Crema de temporada 9,50

Crema de temporada
Seasonal cream soup

Sopa de pescado de roca y mariscos 11,25

Sopa de peix de roca i marisc
Rock fish and seafood soup

ENSALADAS ESPECIALES · AMANIDES ESPECIALS · SPECIAL SALADS

Quinoa roja con tartar de verduritas, guacamole y huevo poche 12,90

Quinoa vermella amb tartar de verduretes, guacamole i ou poche
Red quinoa with vegetable tartare, guacamole and egg poche

Tomate, mozzarella de búfala y anchoas de Cantábrico con vinagreta de pesto 12,90

Tomàquet, mozzarella de búfala i anxoves del Cantàbric amb vinagreta de pesto
Tomato, buffalo mozzarella and Cantabrian anchovies with pesto vinaigrette

César: Lechuga, pollo de corral, queso Parmesano, picatostes y salsa César 11,50

Cèsar: Enciam, pollastre de corral, formatge Parmesà, crostons i salsa Cèsar
Caesar: Lettuce, free - range chicken, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing

Tomate con ventresca de atún, cebolla roja marinada y olivada 12,90

Tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba vermella marinada i olivada
Tomato with tuna ventresca, marinated red onions and tapenade



Bouquet de ensalada con huevo Benedict, salsa holandesa y bacon 13,20

Bouquet d'amanida amb ou Benedict, salsa holandesa i bacó
Salad bouquet with Benedict egg, hollandaise sause and bacon

ARROCES · ARROSSOS · RICES

Paella del “Señorito” 22,90

La Paella “del Senyoret”
“Paella del Señorito” with shell-less seafood

Risotto de ajo negro y Mascarpone 12,95

Risotto d'all negro i Mascarpone
Black garlic risotto and Marcapone cheese

Arroz caldoso de rape, almejas y gambas de la costa 23,90

Arròs caldós de rap, cloïsses i gambes de la costa
Rice with monkfish, clams and prawns

PASTAS · PASTES · PASTA

Raviolis artesanos de setas y mozzarella con salsa de colmenillas 11,90

Raviolis artesans de bolets i mozzarella amb salsa de múrgules
Mushrooms and mozzarella homemade raviolis with morels sauce

Wok de fideos chinos con verduras y ternera 12,50

Wok de fideus xinos amb verdures i vedella
Chinese noodles wok with vegetables and beef

Espaguetis con langostinos al ajillo con un toque de guindilla y Parmesano 12,50

Espaguetis amb llagostins al “ajillo” amb un toc de bitxo i Parmesà
Spaghetti with garlic king prawns with a hint of chilli and Pamesan cheese

Canelones caseros con bechamel trufada 13,90

Canelons casolans amb beixamel trufada
Homemade cannelloni with bechamel sauce

Espaguetis Espaguetis Spaghetti



Boloñesa 11,90

Bolonyesa
Bolognese

Carbonara 11,90

Carbonara
Carbonara

Rigatoni Rigatoni Rigattoni



Cuatro quesos 11,90

Quatre Formatges
four cheeses

CARNES · CARNS · MEATS

Solomillo de ternera a la brasa con patata asada y tomate sobre salsa de colmenillas 23,90

Filet de vedella a la brasa amb patata caliu i tomàquet sobre salsa de múrgules
Grilled beef tenderloin with ember baked potato and tomato with morels sauce

Hamburguesa FARGA a la parrilla con cebolla caramelizada y crema de queso 13,50

Hamburguesa FARGA a la graella amb ceba caramel·litzada i crema de formatge
FARGA's burger grilled with caramelized onions and cream cheese

NEW Rustido de muslo de pollo de corral con patata panadera confitada 13,20

Rostit de cuixa de pollastre de corral amb patata panadera confitada
Roasted free range chicken leg with confit potato

NEW Carpaccio de solomillo de ternera y foie mi cuit con aceite suave de trufa y Parmesano 15,90

Carpaccio de vedella i foie mi cuit amb oli suau de tófonta i Parmesà
Beef and foie mi cuit carpaccio with white truffle oli and Parmesan cheese

NEW Tataki de ternera con (escoger una guarnición) 19,10

Tataki de vedella amb (escollir una guarnició)
Beef tataki with (choose one garniture)

Arroz blanco

Arròs blanc
White rice

Ensalada verde

Amanida verda
Green salad

Patatas fritas

Patates fregides
French fries

Patata al horno

Patata al caliu
Baked potato

Parillada de verduras

Graellada de verdures
Grilled vegetables

PESCADO · PEIX · FISH

NEW Meluza al vapor con verduras de temporada 19,95

Lluç al vapor amb verdures de temporada
Steam hake with seasonal vegetables

NEW Suprema de lubina con ragout de guisantes y sepia 18,95

Suprema de llobarro amb ragout de pèssols i sèpia
Supreme bass with green peas ragout and cuttlefish

Medallón de rape a la plancha con ajos fritos y patata panadera confitada 23,90

Medalló de rap a la planxa amb alls fregits i patata panadera confitada
Grilled monkfish medallion with fried garlic and confit potato

NEW Carpaccio de rape y salmón con bouquet de ensalada y aguacate 15,90

Carpaccio de rap i salmó amb bouquet d'amanida i alvocat
Monkfish and salmon carpaccio with salad bouquet and avocado