

# TIME TO EAT



## Recomanacions

Pregunta al teu cambrer sobre les recomanacions del xef del dia. Sempre trobaràs sorpreses.



## Km0

Treballem amb productes frescos i de proximitat incentivant així el comerç local.



## Al·lèrgies?

Si tens alguna intolerància o al·lèrgia alimentària no oblidis comentar-nos-ho.

## PER PICAR

Pissarra de formatges ..... ovella, cabra i vaca	<b>12.50€</b>
Pissarra de pernil ibèric ..... d'engreix 24 mesos de curació. Guijuelo	<b>13.50€</b>
Carpaccio de vedella ..... amb escames de parmesà i suc de llimona	<b>13.60€</b>
Fisselle de foie ..... amb cruixents de pa i fruits vermells	<b>4.80€</b>
Caneló de pollastre de pagès ..... i tòfona	<b>8.50€</b>
Assortit de croquetes ..... de pollastre de corral i xipirons en la seva tinta	<b>6.50€</b> 4 un.
Timbal de carxofa confitada ..... amb foie, gambots i emulsió d'ají groc	<b>13.90€</b>
Braves al morter ..... amb escuma de rocoto i allioli	<b>5.10€</b>
Escalivada ..... amb anxoves i caviaroli d'arbequina	<b>9.50€</b>
Pa de vidre .....	<b>3.50€</b>

## AMANIDES

Xatonada ..... ventresca de tonyina, bacallà esqueixat, i salmó marinat	<b>12.50€</b>
Burrata ..... amb cassé de tomàquet i caviaroli d'alfabrega	<b>9.90€</b>
Amanida de formatge de cabra ..... i fruits secs a baixa temperatura	<b>9.50€</b>

## NIKKEI

Ceviche de peix espasa ..... amb el seu "choclo, cancha y camote"	<b>15.60€</b>
Tartar de salmó ..... i alvocat marinat en salsa ponzu	<b>13.40€</b>
Tàrtar de tonyina vermella ..... daus de mango i salsa teriyaki	<b>14.50€</b>
"Tiradito" de salmó ..... mousse d'ají groc i pètals de cebeta asiàtica	<b>12.50€</b>
Tataki de tonyina vermella ..... llit de porros i maionesa amb perles de wasabi	<b>16.00€</b>

## VEGGIE

Spaguetti de carbassó .....  
crema de formatge i pomodoro

Mutabal .....  
crema d'esbergínia rostida i papadum

Bol Terres .....  
quinoa especiada amb cúrcuma i crudité de verdures de l'hort

## CARNIS

Secret ibèric ..... amb puré de moniato rostit i salsa de maracujà	<b>12.80€</b>
Confit d'ànec a baixa temperatura ..... amb compota de poma i fruits vermells glacejats	<b>12.50€</b>
Entrecot de vedella del Pirineu 250 gr. .... amb patates pont-neuf i sal de Sallent	<b>14.50€</b>
Filet de bou de 240 gr. .... amb parmentier de tartufo i reducció d'Oporto	<b>22.00€</b>

## PEIX

Morro de Bacallà ..... amb guisadet de mongetes de Santa Pau	<b>14.50€</b>
Pop a l'olivo ..... amb patata cremosa, maionesa de Kalamata i suc de llimona	<b>13.95€</b>
Orada a "la espalda"..... amb sal negre de l'Himalaia i all cremat	<b>15.50€</b>

Preus amb iva inclòs