

ENTRANTS I ENTRANTES

Endivia al grill amb magrana, pernil d'ànec, crema de cabrales i mel i mostassa 9.50€

Endivia al grill con granda, jamón de pato, crema de cabrales y salsa de miel y mostaza

Escalivada amb bacallà fumat 9.80€

Escalivada con bacalao ahumado

Carpaccio de gambes amb escopinyes i escarificació de wasabi 11.80€

Carpaccio de Gambas con berberechos y escarificación de wasabi

Ou amb crema de pèsols, edame i ous d'eriçó de mar 10.50€

Huevo con crema de guisantes, edame y huevas de erizo de mar

Cassoleta de calamarcets amb mongetes i shitake 11.50€

Puchero de alubias con calamarcitos y setas shitake

Crema de remolatxa amb saltejat d'escopinyes 10.50€

Crema de remolacha con berberechos salteados

SEGONS I SEGUNDOS

Tataki de tonyina amb oli de cafè i pols d'olives negres amb edame 15.90€

Tataki de atún con aceite de café y polvo de olivas negras con edame

Bolets de temporada sobre terra de xocolata amb pols de festucs i regalèssia 16.00€

Setas de temporada sobre tierra de chocolate con polvo de pistachos y regaliz

Bacallà amb codonyat, maionesa d'anxoves, rossinyol negre, sèsam i wakame 16.25€

Bacalao con membrillo, mayonesa de anchoas, trompetas de la muerte, sésamo y wakame

Pop a la brasa amb all negre i sorra d'ametlles 17.50€

Pulpo a la brasa con ajo negro y tierra de almendras

Brioix de pebre amb secret ibèric, castanyes, demiglaçé, bolets i topinambur 13.00€

Pulpo a la brasa con ajo negro y tierra de almendras

Peus de porc amb llamàntol, cansalada i parmentier de patata blava 18.90€

Pies de cerdo con bogavante, panceta y parmentier de patata azul

Xai a baixa temperatura amb allioli de boniato, cols de brussel·les i llombarda 17.80€

Cordero a baja temperatura con allioli de boniato, coles de bruselas y lombarda

Carn de vaca al grill (segons tall i segons mercat)

Carne de vaca al grill (según pieza y según mercado)

DOLÇOS I DULCES

Gelat de vainilla cruixent amb sopa de xocolata amb bitxo 5.50€

Helado de vainilla crujiente con sopa de chocolate con guindilla

Brownie de xocolata amb crema de torró 5.80€

Brwonie de chocolate con crema de turrón

Pastís de formatge amb confitura de fruits vermells 5.50€

Pastel de queso con confitura de frutos rojos

Peres al vi macerades en bourbon i canyella 4.00€

Peras al vino maceradas en bourbon y canela

Gelat de sabors 3.50€

Helado de sabores

No oblidis explicar al nostre equip si tens algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària.

Els et podran ajudar a escollir els millors plats per a tu.

No olvides explicar a nuestro equipo si tienes algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria. Ellos te podrán ayudar en la elección de los mejores platos para ti

Tots els preus publicats tenen l'IVA inclòs. *Todos los precios publicados tienen el IVA incluido.*