



## Al·lèrgens alimentaris Alérgenos alimentarios

Gluten	Ous	Peixos	Crustacis	Cacauet	Soja	Api
Gluten	Huevo	Pescado	Crustáceos	Cacahuets	Soja	Apio
Llet	Nous	Mostassa	Sésam	Sulfit	Lupin	Mol·luscs
Leche	Nueces	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Lupino	Moluscos

### PER PICAR I COMPARTIR PARA PICAR Y COMPARTIR

Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva extra verge (4 uni.) 6,00€  
 Pan de cristal con tomate y aceite de oliva extra virgen (4 uni.)

Pernil ibèric 100% de gla (100 gr) 38,00€  
Jamón ibérico 100% de bellota (100 gr)

Anxoves OO del cantàbric amb OOVE (4 uni.) 8,00€  
Anchoas OO del cantábrico con AOVE (4 uni.)

Croqueta de pernil ibèric (1 uni.) 2,50€  
Croqueta de jamón ibérico (1 uni.)

Croqueta de gambes i corball amb maionesa de safrà (1 uni.) 3,00€  
Croqueta de gambas y corvina con mayonesa de azafrán (1 uni.)

Musclos de roca fumats 14,50€  
Mejillones de roca ahumados

Foie mi-cuit, crumble de fruits secs, mermelada de nabius i torrades 19,00€  
Foie mi-cuit, crumble de frutos secos, mermelada de arándanos y tostadas

La nostra versió de braves amb salses orientals i maionesa d'alls escalivats 8,50€  
Nuestra versión de bravas con salsas orientales y mayonesa de ajos escalivados

Hummus de mango i curri amb iogurt grec, sèsam i pa de pita 13,50€  
Hummus de mango y curry con yogur griego, sésamo y pan de pita

Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica 19,00€  
Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

Zamburinyes amb all i julivert 18,00€  
Zamburiñas con ajo y perejil

Cloïsses al curri 18,00€  
Almejas al curry

Tallarines a la plantxa amb oli d'all confitat 17,50€  
Tallarinas a la plancha con aceite de ajo confitado













Aletes de pollastre marinades amb espècies asiàtiques i patates palla 14,00€  
Alitas de pollo marinadas con especias asiáticas y patatas paja

Gambes arrebossades amb panko i la nostra versió de salsa sweet chilli i mango 14,00€  
Gambas rebozadas con panko y nuestra versión de salsa sweet chilli y mango















Brioche de pulled pork amb salsa hoisin i encurtits (2 uni.) 10,00€  
Brioche de pulled pork con salsa hoisin y encurtidos (2 uni.)











## ENTRANTS ENTRANTES

-  Tàrtar de salmó amb maionesa de soja, tobiko, algues wakame i cremós d'alvocat 19,50€  
 Tàrtar de salmón con mayonesa de soja, tobiko, algas wakame y cremoso de aguacate
-  Amanida césar amb picanya de vedella arrebossada, bacó cruixent, crutons i parmesà 18,00€  
 Ensalada césar con picaña de ternera rebozada, bacon crujiente, crutons y parmesano
-  Amanida de burrata amb alvocat, tomaquet cherry, ruca i pesto genovés 17,50€  
 Ensalada de burrata con aguacate, tomates cherry, rúcula y pesto genovesa
-  Gaspatxo de maduixa amb mores, ametlles i menta 14,00€  
 Gazpacho de fresa con moras, almendras y menta
-  Cru de tonyina Bluefin amb emulsió de maracujà i cruixents d'all, ceba i gingebre 22,50€  
 Crudo de atún Bluefin con emulsión de maracuyá y crujientes de ajo, cebolla y jengibre
-  Pop estil gallega amb parmentier de patata, pebrots del padró i oli de pebre vermell 23,50€  
 Pulpo estilo gallega con parmentier de patata, pimientos del padrón y aceite de pimentón

## DEL MAR DEL MAR

-  Arròs de sípia amb nyores i escamarlans 26,50€  
 Arroz de sepia con ñoras y cigalas
-  Arròs negre amb calamar y alioli de la seva tinta 28,50€  
 Arroz negro con calamar y alioli de su tinta
-  Arròs caldós de llamantol flamejat (mínim 2 persones) 45,00€  
 Arroz caldoso de bogavante flambeado (mínimo 2 personas)
-  Curry de rap i gambes amb llet de coco, arròs basmati ensafranat, iogurt i anacards 27,00€  
 Curry de rape y gambas con leche de coco, arroz basmati azafranado, yogur y anacardos
-  Suprema de llobarro a la salsa verda, cloïses, espàrregs i alcaparres 26,50€  
 Suprema de lubina a la salsa verde, almeja, espárragos y alcaparras
-  Turbot amb patates baby, espinacs, salsa beurre blanc i caviar de salmó salvatge 34,00€  
 Rodaballo con patatas baby, espinacas, salsa beurre blanc y caviar de salmon salvaje
-  Peix de la llotja (preu segons mercat)  
 Pescado de lonja (precio según mercado)

## DE LA TERRA DE LA TIERRA


-  Filet estil Rossini amb parmentier de patata, foie poele i tòfona 29,50€  
 Solomillo estilo Rossini, con parmentier de patata, foie poele y trufa
-  Steak tartar tradicional amb mantega i torrades 24,50€  
 Steak tartar tradicional con mantequilla y tostadas
-  Cruixent de cansalada ibèrica, confit de poma aromatitzada, salsa de mostassa i mel 22,50€  
 Crujiente de tocineta ibérica, confit de manzana aromatizada, salsa de mostaza y miel
-  Magret d'ànec cruixent amb cremós de moniato rostit, salsa oporto i festucs 24,50€  
 Magret de pato crujiente con cremoso de boniato asado, salsa oporto y pistachos
- Tomahawk de vedella (1 kg) a la pedra volcànica 82,00€  
Tomahawk de ternera (1kg) en piedra volcànica





## GUARNICIONS GUARNICIONES

Patates fregides 6,00€  
Patatas fritas

 Parmentier de patata 6,00€  
Parmentier de patata

 Arròs basmati safranat 6,00€  
Arroz basmati azafranado

Pebrots de padró 8,00€  
Pimientos de padrón

  Verduretes saltades 6,00€  
Verduritas salteadas

## SUPLEMENTS SUPLEMENTOS

 Servei de pa 2,00€  
Servicio de pan

 Alioli 1,50€  
Alioli




 Maionesa / Ketchup 1,50€  
Mayonesa / Ketchup




 Torrades 1,50€  
Tostadas

 Pa pita 2,50€  
Pan pita

## POSTRES POSTRES


   Cheesecake cremós amb mermelada de fruits del bosc i crumble 8,00€  
Cheesecake cremoso con mermelada de frutos del bosque y crumble



   Pudding de croissant de mantega amb crema de llet condensada i canyella 9,00€  
Pudding de crossaint de mantequilla con crema de leche condensada y canela

   Syrniki (3 uni.) amb iogurt natural i fruits vermells 12,00€  
Syrniki (3 uni.) con yogur natural y frutos rojos

  Nemesis de xocolata belga amb crème fraiche i maduixes 9,00€  
Nemesis de chocolate belga con crème fraiche y fresas

  Crème brûlée de maracuià 8,00€  
Crema brûlée de maracuyá

  Crumble de poma i gerds amb gelat de vainilla 9,00€  
Crumble de manzana y frambuesa con helado de vainilla

  Pavlova de mango 8,50€  
Pavlova de mango

  Gelats de la casa (2 uni.) 6,00€  
Helados de la casa (2 uni.)