



Servei de pa (la ració) 2,00€
Servicio de pan (por ración)



PER PICAR I COMPARTIR PARA PICAR Y COMPARTIR



Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva extra verge (3 uni.) 6,00€
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva extra virgen (3 uni.)

Pernil ibèric 100% de gla (100 gr) 32,00€
Jamón ibérico 100% de bellota (100 gr)

Anxoves OO del cantàbric en pa de coca amb escalivada de verdures (2 uni.) 18,00€
Anchoas OO del cantábrico con pan de coca con escalivada de verduras (2 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, mermelada de figa, crumble de fruits secs i torrades 16,00€
Foie mi-cuit, mermelada de higos, crumble de frutos secos y tostadas

La nostra versió de braves amb salses orientals i maionesa d'all 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 18,00€
Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

Zamburinyes amb all i julivert 17,00€
Zamburiñas con ajo y perejil

Gambes arrebossades amb panko i la nostra versió de salsa sweet chilli i mango 13,50€
Gambas rebozadas con panko y nuestra versión de salsa sweet chilli y mango



ENTRANTS ENTRANTES



Tàrtar de salmó amb maionesa de soja, tobiko, algues wakame i cremós d'alvocat 18,50€
Tártar de salmón con mayonesa de soja, tobiko, algas wakame y cremoso de aguacate

Crema de carbassa rostida amb ou poché i crostons de parmesà 13,00€
Crema de calabaza asada con huevo poché y picatostes de parmesano

Albergínia fumada amb mini burrata, tomàquets cherry, all confitat, festucs i sal d'Himàlaia 14,50€
Berenjena ahumadas con mini burrata, tomates cherris, ajo confitado, pistachos y sal de Himalaya

Brioix de tonyina vermella amb mango, alvocat, emulsió de tamarindo i ponzu (2 uni.) 16,00€
Brioche de atún rojo con mango, aguacate, emulsión de tamarindo y ponzu (2 uni.)

Smash Burger de bou amb croissant, comté, ceba caramel·litzada, salsa Deluxe i fregides 23,50€
Smash Burger de buey con croissant, comté, cebolla caramelizada, salsa Deluxe y fritas

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 24,50€
Arroz de sepia con ñoras y cigalas

Arròs negre de cocotxes de bacallà i el seu pil-pil 26,50€
Arroz negro con cocochas de bacalao y su pil-pil

Arròs caldós de cranc blau del Delta de l'Ebre i espardenyes 29,00€
Arroz caldoso de cangrejo azul del Delta del Ebro y espardeñas

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

Caneló gegant d'escamarlans i llobarro 23,50€
Canelón gigante de cigala y lubina

Peix de la llotja (preu segons mercat)
Pescado de lonja (precio según mercado)

DE LA TERRA DE LA TIERRA

Secret ibèric a baixa temperatura cruixent, albergínia fumada i chutney de mango 22,50€
Secreto ibérico a baja temperatura crujiente, berenjena ahumada y chutney de mango

Filet estil Rossini amb parmentier de patata, foie poele i tòfona 27,50€
Solomillo estilo Rossini, con parmentier de patata, foie poele y trufa

Mandonguilles de vedella farcides de formatge trufat, puré de moniato, Oporto i festucs 23,50€
Albóndigas de ternera rellenas de queso trufado, puré de boniato, Oporto y pistachos

Steak tartar tradicional amb mantega i torrades 23,50€
Steak tartar tradicional con mantequilla y tostadas

Magret d'ànec cruixent amb cremós de pastanaga rostida, reducció de vi amb navius i groselles 24,50€
Magret de pato crujiente con cremoso de zanahoria asada, reducción de vino con arándanos y grosella

Picantó de pollastre marinat, amb mantega de cilandre i arròs basmati 23,50€
Picantón de pollo marinado, con mantequilla de cilantro y arroz basmati

Txuletó de vedella amb patates fregides, pebrots de padró i sal d'Himàlaia 70,00€
Chuletón de ternera con patatas fritas, pimientos del padrón y sal de Himalaya

POSTRES POSTRES

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

Pudding de croissant de mantega amb crema anglesa i canyella 9,00€
Pudding de croissant de mantequilla con crema inglesa y canela

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

Tartaletes de pinya cremada amb Baileys 9,50€
Tartaletas de piña quemada con Baileys

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.)