

PER PICAR

Hummus amb pa de pita	3,95
Superbraves del Daps	3,95
Olives esferificades	3,95
Tatin de carxofa amb formatge Taleggio fos	3,95
Boletes d'idiazabal esferificades amb pernil de gla	4,55
Croquetes de gorgonzola i nous	4,95
Croquetes de pernil de gla	4,95
Guacamole casolà amb nachos	4,95
Cucurutxo de peixet fregit	5,30
Llagostins amb tempura d'ametlles	5,45
Bombons de salmó i formatge fresc amb nous de macadàmia	5,75
Bombons de foie amb poma	5,95
Carxofes fregides	6,45
Cassoleta de musclos al vapor amb aroma a llima	6,95
Anxoves OO sobre pa de coca amb tomàquet (3 u.)	8,10
Pernil ibèric de gla (½ ració)	9,15
Pernil ibèric de gla	14,80
Pa amb tomàquet	2,30

ENTRANTS

Gratacels de tomàquet i mozzarella de búfala	5,70
Ous de pagès estrellats amb encenalls de pernil ibèric de gla	6,25
Tartar de carbassó i tomàquet amb formatge de cabra i vinagreta d'avellanes	6,40
Patates emmascarades amb ou poché i pernil de gla	6,75
Tatin de carxofa amb formatge Taleggio fos	6,95
Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca de bonítol, ceba tendra i vinagreta de mostassa	6,95

Verdures al carbó amb romesco d'anacards	7,95
Canelons casolans gratinats	8,50
Rissoto de ceps	9,25
Carpaccio de pop tebi a la gallega, sobre fina crema de patata	9,60
Burratina de búfala amb ruca, tomàquet sec, olives verges i oli de tòfona	10,65
Raviolis d'escamarlans amb crema de corall	11,75
Amanida de llamàntol i gambes vermelles	12,80

CARNS I PEIXOS

Tempura de pollastre de pagès amb verduretes al wok	9,95
Mandonguilles casolanes amb parmentier de xampinyons i notes de Marsala	9,95
Pollastre farcit de brie amb salsa de foie	10,95
Hamburguesa de vedella bruna amb dos classes de formatge fos	10,95
Magret d'ànec amb crema fina de patata, saquets de brie i salsa de cassís	11,80
Hamburguesa de vedella bruna amb foie	12,75
Xai lletó a baixa temperatura, sobre parmentier trufada	13,85
Entrecot de bou de Dinamarca a la graella	15,90
Steak tartar de filet tallat a ganivet	15,95
Filet de bou a la brasa a les 4 mostasses	17,85
Filet de bou amb foie i notes de tòfona, a la graella	19,50
Llagostins amb tempura d'ametlles	12,80
Calamars a la planxa amb ceba caramel·litzada i la seva tinta	13,60
Tataki de tonyina vermella a la planxa amb guacamole fi	13,95
Lluç a la graella amb puré de llima i tomàquet a l'alfàbrega	14,50
Ventresca de tonyina amb dauets d'alvocat i tomàquet	15,75
Broqueta de vieires, rap i gambes amb verduretes	16,50

IVA INCLÒS



Tenim a la vostra disposició la informació sobre al·lèrgens.
També tenim carta per celíacs. Pregunta als nostres cambrers.

IVA INCLÒS