

PER COMENÇAR

Pa de coca folgueroles amb tomàquet i OOUE	5,50 €
Pernil ibèric raventós 80gr	28 €
Salmó fumat amb soja y espècies	21 €
Anxoves 000 servides amb milfulles i confitura de tomàquet	22 €

PER COMPARTIR

Croquetes de pernil o de gambes	3,25 €/ud
Les nostres braves	13 €
Amanida russa amb tartar de tonyina i salsa kimchi	23 €
Escalivada catalana amb ventresca i anxoves	18 €
Causa limenya de pop amb la seva vinagreta	23 €
Carpaccio de gambes amb mango i edamame	28€
Hummus de mongeta Azuki amb topings de remolatxa	18 €
Calamars fregits amb pols d'alga nori i maio japo	19 €
Gnocchi a la parisien de tòfona i parmesà	22 €

AMANIDES D'AQUÍ I D'ENLLÀ

Cèsar la florida (cor d'enciam, pollastre cruixent i núvol de parmesà)	22 €
Gaspatxo amb llamàntol, alfàbrega i molles andaluses	23 €
Burrata fresca amb tàrtar de tomàquet, ruca i pinyons	18 €
Amanida d'estiu amb oli d'herbes i crudités	18 €

ELS NOSTRES ARROSSOS

Arròs del senyoret amb peix i gamba vermella	28 €
Fideuà de calamarçets i all i oli negre	28 €
Arròs de sepionetes i zamburinyes	28 €
Arròs d'ànec amb foie i bolets	29 €
Arròs caldòs de llamàntol i marisc	35 €

DEL MAR MEDITERRANI

Peix local del dia, amb amanida de mongetes i verdures	26 €
Llom de ventresca de tonyina amb una mini ratatulle	38 €
Molls amb salsa d'escabetx, pastanaga i fonoll	31 €

CARNS DE PROXIMITAT

Filet de vedella amb salsa oporto, patata primor i verdures	38 €
Mitjana de vedella de nebraska 500gr amb pebrots i patates glacejades	90 €
Magret d'ànec lacat amb mel d'espècies chineses	35 €

MOMENT DOLÇ

Mousse citrica amb interior de gíngebre i pistatxo en textures	13 €
Textures de xocolata caraibe i crema d'avellanes	13 €
Cheesecake amb dos textures amb gerds i remolatxa	13 €

En cas que presenti alguna alèrgia o intolerància, consulti amb el nostre personal i l'informarem.

Soja Crustaci Gluten Mostassa Ou Fruits Secs

Mol·lusc Peix Làctics Uegà Sèsam Vegetarià

Adaptem els nostres plats a opcions vegetarianes, veganes i/o sense lactosa.