

a

RESTAURANT

CARTA

PANS

- ⌚ Fougasse amb herbes provençals i pesto de tomàquet G - L - F/C 5.-
Pa de pagès amb oli d'oliva Arbequina G 5.-

OBRE BOCA

- ⌚ Ostra nº2 Normandia al natural (1 u.) ML 5.-
⌚ Formatges artesans al tall (125 g) G - L - F/C 16.-
⌚ Pernil ibèric de gla al tall 26.-
⌚ Croqueta de bacallà fumat (1 u.) G - O - L - P 4.-
⌚ Croqueta de pollastre rustit (1 u.) G - O - L - SL - A 4.-
Anxoves amb mantega fumada (4u.) P - L - SL 16.-
Brioix farcit de bou de mar, maionesa de coral i cibulet (2 u.) G - L - C - SL - O 9.-
Taco cruixent de patata i alga nori amb gamba vermella i pebre d'Espelette C 16.-
Gyozes d'ànec "a la diable", suc de pollastre al vi ranci G - O - A - SL 16.-

LLEUGERS

- Tomàquets de temporada amb sorbet d'AOVE SL 16.-
⌚ Pizza fina de crema de carxofes, albergínia escalivada i cansalada de porc Duroc confitada G - L 15.-
Carpaccio d'escamarlà amb llima-llimona i estragó C - G 21.-
Ventresca de tonyina "Otoro" ponzu, maionesa de kimchi i cruixent d'arròs inflat P - S - O - SL 25.-
Caneló fred de llamàntol amb la seva bisque, mosaic de verduretes i poma àcida C - SL - A - G - L - O 20.-
Tàrtar de vedella al carbó amb rovell marinat en soja i patata cruixent O - M - S 18.-
Remolatxes brasejades amb crema especiada i herbes fresques L 15.-

REFORÇA

- Pagell a la brasa amb salsa de safrà, escopinyes i nyoquis de patata amb clorofil·la P - L - ML - SL - A - G 26.-
Corball marinat amb miso i brasejat, pastanaga, gingebre, salsa de curri Madràs i coco P - S - L 26.-
Cassoleta de calamar, raviolis de parmentier i cansalada ibèrica ML - SL - A - C - P 20.-
Arròs melós de sípia i rap amb alls tendres P - ML - C - A - SL - O 25.-
Broqueta moruna de pollastre al ras el hanout, cuscús de remolatxa i poma àcida G - O - SS 18.-
Salsitxa de porc Duroc amb botifarra del perol, parmentier i salsa d'aji groc L - A - SL 21.-
"Tatin" de cua de bou amb pomes caramel·litzades G - A - SL - L 24.-
"Rib eye" de vaca a la brasa (400 g) 50.-

ENDOLÇAT

- ⌚ Escuma de vainilla amb brioix banyat al toffee G - L - O 8,5.-
Mi-cuit (15 min) de xocolata amarga i crema agra G - L - O 8,5.-
Amanida de fruits vermells, amb cremós de cheesecake L - G - O 8,5.-
Coulant de xocolata blanca i festucs amb gelat G - L - O - F/C 8,5.-
Pa de pessic de pastanaga i taronja amb gelat de cítrics i verdures G - O - L - SL 8,5.-

⌚ CARTA OBERTA TOT EL DIA
Tenim diversos plats disponibles de 12 h a 23 h
10 % suplement de Terrassa

El nostre compromís contra el desaprofitament alimentari. En línia amb la normativa actual, li oferim emportar-se el menjar no consumit sense cost addicional. Facilitem un envàs adequat.

G = Gluten F/C = Fruita de closca C = Crustaci A = Api M = Mostassa
O = Ou SS = Sèsam P = Peix SL = Sulfit CC = Cacauet
ML = Mol·lusc S = Soja L = Làctic T = Tramús