

PANES

⌚ Fougasse con hierbas provenzales y pesto de tomate G - L - F/C 5.-

Chusco pan de campo tradicional con Aceite de oliva arbequina D.O. Siurana G 5.-

ABRE BOCA

⌚ Ostra n2 Normandia al natural (1u) G - L - F/C 4. -

⌚ Quesos artesanos al corte (125 gr.) G - L - F/C 15. -

⌚ Jamón ibérico de bellota al corte G - L - F/C 26.-

⌚ Cecina de buey DOP con almendras ahumadas F/C 16.-

Brioche relleno de buey de mar, mayonesa de coral y cebollino (2u) G - L - C - SL - H 9. -

⌚ Croqueta de bacalao ahumado y mayonesa de ajos asados (1u) G - H - L - P 3. -

⌚ Croqueta de pato con salsa hoisin (1u) G - H - L 3. -

Anchoas con mantequilla ahumada P - L - SL 16.-

Corvina en adobo con tempura y mayonesa de lima G - P - L 15.-

Gyozas glaseadas de rabo de buey, ramen de cocido y garbanzos G - SL - A 16.-

LIGEROS

⌚ Puerros escalivados cecina de buey DOP, yema de huevo trufada SL - H 16.-

Ensaladilla de anguila ahumada Alcaparras y salsa "vittelo tonnato" P - L - H 15.-

Tartar de buey al carbón, yema marinada En soja y patata crujiente H - M - S 16.-

Remolachas asadas con queso crema acidulada L - SL 16.-

⌚ Crunchy-taco de patata con atún rojo, perfumes de Asia P - S - SL 16.-

⌚ Carpaccio carabinero lima, limón y estragon ML - G 20.-

⌚ Pizza fina de pez espada babaganush, tomate y Kalamata P - G - L - F/C 15.-

REFUERZA

Pescado de lonja a la brasa, mantequilla blanca con mejillones de roca y gnocchi de azafrán P - L - ML - SL - A - G 28.-

Parpatana de atún a la brasa, berenjena escalivada y condimento de pimiento P - SL 24.-

Cazuelita de calamar raviolis de parmentier y velo de papada ibérica M - SL - A - C - P 18.-

Arroz de bacalao ajos tiernos y trompeta de la muerte P - ML - C - A - SL 22.-

Ventresca de secreto ibérico rebozado crujiente, cebolla a la "diabla" H - SL - G - A - S 18.-

Pincho de pollo moruno al ras el hanout cus cus de remolacha y manzana ácida G - H - SS 16.-

Codillo de cordero "embarrado" permantier de celeri, packchoy salteado L - SL - A 24.-

ENDÚLZATE

⌚ Espuma de vainilla brioche bañado al toffee G - L - H 8.-

Mi-Cuit (15min) de chocolate amargo y crema aria G - L - H 8.-

Baba al ron añejo con crema montada de limón G - L - H - SL 8.-

Coulant de chocolate blanco y pistacho con su helado G - L - H - F/C 8.-

Crema catalana de manzana caramelizada Con toffee G - H - L 8.-

⌚ CARTA ABIERTA TODO EL DÍA
Tenemos varios platos disponibles de 12.00h a 23.00h
10% suplemento en la terraza

ALÉRGENOS

| | |
|-----|---------------------|
| G | = Gluten |
| F/C | = Frutos de cáscara |
| C | = Crustáceo |
| A | = Apio |
| M | = Mostaza |
| H | = Huevo |
| SS | = Sésamo |
| P | = Pescado |
| SL | = Sulfito |
| CC | = Cacahuate |
| ML | = Molusco |
| S | = Soja |
| L | = Lácteo |
| AT | = Altramuz |