

PANES

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

⌚ Chusco de campo tradicional con Aceite de oliva virgen extra arbequina D.O. Siurana **G** 5.-

ABRE BOCA

⌚ Ostra n2 Normandia al natural (1u) **ML** 4. -

⌚ Quesos artesanos al corte **G - L - F/C** 15. -

⌚ Jamón ibérico de bellota al corte 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. -

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

⌚ Croqueta de salmón ahumado mayonesa de yuzu (1u.) **G - H - L - P** 4. -

⌚ Buñuelo de bacalao con mayonesa de lima (1u.) **L - G** 4. -

⌚ Croqueta de pollo asado (1u.) **G - H - L - SL - A** 4. -

⌚ Crunchy taco de patata y alga nori con gamba roja y pimienta de espelette **C** 16. -

LIGEROS

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

⌚ Pizza-fina de crema de alcachofas berenjena escalivada, ventresca ibérica confitada **G - L** 15. -

Verduras "eco" de temporada a la brasa y salteadas **L** 16. -

Pastrami de chuturo de atún con col lombarda fermentada **P - G** 20. -

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

Canelones de ciervo con salsa de civet y crema de boletus **G - L - H - A - SL** 18. -

REFUERZA

Pagel a la brasa, salsa azafrán, berberechos y gnocchi de patata con clorofila **P - L - ML - SL - A - G** 26. -

Corvina marinada en miso y braseada, zanahoria jengibre, salsa de curry de Madras y coco **P - S - L** 26. -

Cazuelita de calamar raviolis de parmentier y velo de papada ibérica **M - SL - A - C - P** 16. -

Arroz de secreto ibérico ajos tiernos y trompetas de la muerte **L - A - SL** 22. -

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

"Tatin" de rabo de buey con manzanas caramelizadas **G - A - SL - L** 24. -

"Rib eye" de vaca a la brasa (400gr) 50. -

ENDÚLZATE

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

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

⌚ Babà 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. -

Bizcocho de zanahoria y naranja con caramelo de almendras **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	= Cacahuete
ML	= Molusco
S	= Soja
L	= Lácteo
AT	= Altramuz