

Per Picar...

- Xarrup de gaspatxo de maduixa amb escuma de parmesà i oli d'alfàbrega4,5€/ud.
Chupito de gazpacho de fresa con espuma de parmesano y aceite de albahaca
- Mini torradeta d'anxova amb mus de piparra, olivada i compota de tomàquet3€/ud.
Mini tostadita de anchoa con mus de piparra, olivada y compota de tomate
- Ostres Gillaudeau nº35,50/ud.
Ostras Gillaudeau nº3
- Formatges de Catalunya, Caseus Afinadors19€
Quesos de Cataluña, Caseus Afinadors
- Pernil Ibèric de gla D.O. Guijuelo18€
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
- Farcellets de marisc i de formatge de cabra amb verdures9€
Saquitos de marisco y de queso de cabra con verduras
- Saltejat de verdures amb sèsam, soja i salsa de pebrot escalivat12€
Salteado de verduras con sésamo, soja y salsa de pimiento escalivado
- Takoyaki de pop10€
Takoyaki de pulpo
- Twisters de llagostí amb salsa sweet chili14€
Twisters de langostino con salsa sweet chili
- Croquetons de txipirons amb allioli de remolatxa i alga wakame10€
Croquetones de chipirones con alioli de remolatxa i alga wakame
- Mandonguilles de vedella amb puré de castanyes i salsa yakitori12€
Albóndigas de ternera con puré de castañas y salsa yakitori
- Briox de cua de bou a baixa temperatura amb núvol de parmesà12€
Briox de rabo de toro a baja temperatura con nube de parmesano
- Mini burger de wagyu nacional amb ou de guatlla i ceba caramelitzada 6€/ud.
Mini burger de wagyu nacional con huevo de codorniz y cebolla caramelizada
- Tacos de gamba amb mango picant, alvocat i maionesa de soja16€
Tacos de gamba con mango picante, aguacate y mayonesa de soja
- Vieires amb rossinyols, papada confitada i oli de tòfona16€
Vieiras con "rossinyols" papada confitada y aceite de trufa
- Carxofes amb pernil ibèric de gla i picada de fruits secs16€
Alcachofas con jamon iberico de bellota y picada de Frutos secos

Els Nostres Plats

- Tàrtar de salmó amb miso de mango14€
Tartar de salmón con miso de mango
- Sashimi de tonyina vermella de Balfegó amb soja i wasabi16€
Sashimi de atún rojo Bluefin de Balfegó con soja y wasabi
- Tataki de tonyina vermella Balfegó amb reducció de maracuià i sriracha19€
Tataki de atún rojo Balfegó con reducción de maracuya y sriracha
- Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó amb alvocat, gelat de llima i wasabi19€
Tartar de atún rojo de Balfegó con aguacate, helado de lima y wasabi

Suplement de terrassa 5%

Preus amb iva inclòs

Carta de vins →



- Ceviche de corball amb maduixes, kikos i sorbet de llima amb gingebre.....16€
Ceviche de corvina con fresas, kikos y sorbete de lima con jengibre
- Steak tàrtar de “rubia gallega” amb taperes fregides19€
Steak tartar de rubia gallega con alcaparras fritas
- El nostre micuit de foie (collverd) macerat amb gerds i reducció de Pedro Ximenez.....21€
Nuestro micuit de foie (collverd) macerado con frambuesa y reducción de Pedro Ximenez
- Tàrtar de tomàquet amb avocat i pesto de festucs.....12€
Tartar de tomate con aguacate y pesto de pistachos
- Amanida de fruits del bosc, tomàquet, ceba cruixent i vinagreta de gerds amb mel12€
Ensalada de frutos del bosque, tomate, cebolla crujiente y vinagreta de frambuesa con miel
- Amanida d’espínacs amb formatge de cabra arrebossat, poma caramel·litzada i nous.....12€
Ensalada de espinacas con queso de cabra rebozado, manzana caramelizada y nueces
- Crema freda de guacamole12€
Crema fria de guacamole

Les carns

- Entranya, puré de patata amb parmesà i salsa chimichurri.....14€
Entraña, puré de patata con parmesano y salsa chimichurri
- Ploma ibèrica amb salsa de mostassa trufada, prunes i moniato cruixent.....24€
Pluma ibérica con salsa de mostaza trufada, ciruelas pasas y boniato crujiente
- Cuixa d’ànec confitada amb salsa de figues a l’Oporto19€
Muslo de pato confitado con salsa de higos al Oporto
- Filet de “rubia gallega” amb shitakes saltejats amb ponzu27€
Solomillo de rubia gallega con shitakes salteados con ponzu
- Cangur amb salsa de coco i soja, chutney de pinya i arròs.....22€
Canguro con salsa de coco y soja, chutney de piña y arroz
- Llom baix de vaca Holstein, Dry Aged28€
Lomo bajo de vaca Holstein, Dry Aged

Els peixos

- Llobarro Akame amb verdures escaldades i romesco21€
Lubina Akame con verduras escaldadas y romesco
- Turbot al forn a la donostiarra21€
Rodaballo al horno a la donostiarra
- Salmó amb puré de pèsols i wasabi, salsa tamarindo i cacahuets19€
Salmón con puré de guisantes y wasabi, salsa tamarindo y cacahuets
- Corball amb gamba i reduccions de salses d’escalivada.....19€
Corvina con gamba y reducción de salsas de escalivada

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%