

## Per Picar...

- Xarrup de gaspatxo de maduixa amb escuma de parmesà i oli d'alfàbrega .....4,5€/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 tomàquet .....3€/ud.  
*Mini tostadita de anchoa con mus de piparra, olivada y compota de tomate*
- Ostres Gillaudeau nº3 .....5,50/ud.  
*Ostras Gillaudeau nº3*
- Formatges de Catalunya, Caseus Afinadors .....19€  
*Quesos de Cataluña, Caseus Afinadors*
- Pernil Ibèric de gla D.O. Guijuelo .....18€  
*Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo*
- Farcellets de marisc i de formatge de cabra amb verdures .....9€  
*Saqritos de marisco y de queso de cabra con verduras*
- Saltejat de verdures amb sèsam, soja i salsa de pebrot escalivat .....12€  
*Salteado de verduras con sésamo, soja y salsa de pimiento escalivado*
- Takoyaki de pop .....10€  
*Takoyaki de pulpo*
- Twisters de llagostí amb salsa sweet chili .....14€  
*Twisters de langostino con salsa sweet chili*
- Croquetons de txipirons amb allioli de remolatxa i alga wakame .....10€  
*Croquetones de chipirones con alioli de remolatxa i alga wakame*
- Mandonguilles de vedella amb puré de castanyes i salsa yakitori .....12€  
*Albóndigas de ternera con puré de castañas y salsa yakitori*
- Briox de cua de bou a baixa temperatura amb pernil cruixent i formatge .....12€  
*Briox de rabo de toro a baja temperatura con jamón crujiente y queso*
- 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 soja .....16€  
*Tacos de gamba con mango picante, aguacate y mayonesa de soja*
- Vieires amb rossinyols, papada confitada i oli de tòfona .....16€  
*Vieiras con "rossinyols" papada confitada y aceite de trufa*

## Els Nostres Plats

- Tàrtar de salmó amb miso de mango .....14€  
*Tartar de salmón con miso de mango*
- Sashimi de tonyina vermella de Balfegó amb soja i wasabi .....16€  
*Sashimi de atún rojo Bluefin de Balfegó con soja y wasabi*
- Tataki de tonyina vermella Balfegó amb reducció de maracuià i sriracha .....19€  
*Tataki de atún rojo Balfegó con reducción de maracuya y sriracha*
- Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó amb alvocat, gelat de llima i wasabi .....19€  
*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 fregides.....19€  
*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 alvocat 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 mel .....12€  
*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*
- Guacamole amb maduixes macerades i cruixent de parmesà.....12€  
*Guacamole con fresas maceradas y crujiente de parmesano*

## 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’Oporto .....19€  
*Muslo de pato confitado con salsa de higos al Oporto*
- Filet de “rubia gallega” amb shitakes saltejats amb ponzu .....27€  
*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 Aged .....28€  
*Lomo bajo de vaca Holstein, Dry Aged*

## Els peixos

- Llobarro Akame amb verdures escaldades i romesco .....23€  
*Lubina Akame con verduras escaldadas y romesco*
- Turbot al forn a la donostiarra .....24€  
*Rodaballo al horno a la donostiarra*
- Salmó amb puré de pèsols i wasabi, salsa tamarindo i cacahuets .....21€  
*Salmón con puré de guisantes y wasabi, salsa tamarindo y cacahuets*
- Corball amb gamba i reduccions de salses d’escalivada.....21€  
*Corvina con gamba y reducción de salsas de escalivada*

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%