

Per Picar...

- Mini torrada 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 nº25,50/ud.
Ostras Gillaudeau nº2
- Mini burger de wagyu nacional, ceba cruixent i cheddar 6€/ud.
Mini burger de wagyu nacional, cebolla crujiente y cheddar
- 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 verdures9€
Saquitos de marisco y de queso de cabra con verduras
- Saltejat de verdures amb sèsam i soja 12€
Salteado de verduras con sésamo y soja
- Twisters de llagostí amb salsa sweet chili 14€
Twisters de langostino con salsa sweet chili
- Croquetes de sípia amb allioli de remolatxa i alga wakame10€
Croquetas de sepia con alioli de remolatxa i alga wakame
- Mandonguilles XL, pure de castanya dolça i yakitori 10€
Albóndigas XL, pure de cataña dulce y yakitori
- Bao bun de galta de porc a baixa temperatura (2 u.)12€
Bao bun de galta de cerdo a baja temperatura (2 u.)
- Briox de gamba amb mango picant, avocat i maionesa de soja14€
Briox de gamba con mango picante, aguacate y mayonesa de soja
- Vieiras, bolets i papada confitada 16€
Vieiras, setas y papada confitada

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 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 avocat, gelat de llima i wasabi 19€
Tartar de atún rojo de Balfegó con aguacate, helado de lima y wasabi
- Ceviche de corball amb maduixes i kikos 16€
Ceviche de corvina con fresas y kikos



Suplement de terrassa 5%

Preus amb iva inclòs

Carta de vins →



- Steak tàrtar de "rubia gallega" amb taperes fregides.....19€
Steak tartar de rubia gallega con alcaparras fritas
- El nostre micuit de foie (collverd) reducció de Pedro Ximenez i carmel cruixent21€
Nuestro micuit de foie (collverd) reducción de Pedro Ximenez y caramelo crujiente
- 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 mel12€
Ensalada de frutos del bosque, tomate, cebolla crujiente y vinagreta de frambuesa con miel
- Amanida d'espínacs amb formatge arrebossat, poma caramel·litzada, nous i tomàquet sec.....12€
Ensalada de espinacas con queso rebozado, manzana caramelizada, nueces y tomate seco
- 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 i mel, prunes i crema de moniato.....24€
Pluma ibérica con salsa de mostaza y miel, ciruelas pasas y crema de boniato
- Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells a l'Oporto.....21€
Magret de pato con salsa de Frutos rojos 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

Els peixos

- Turbot al forn, pure de patata i all confitat.....24€
Rodaballo al horno, pure de patata y ajo confitado
- Salmó amb pastanaga caramel·litzada a la mel i vinagre, i salsa d'alvocat21€
Salmón con zanahoria caramelizada a la miel y vinagre, y salsa de aguacate
- Corball amb gamba, verdures i reduccions de salses d'escalivada21€
Corvina con gamba, verduras y reducción de salsas de escalivada

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%