

Per Picar...

- 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
- Taula de formatges catalans de pastor 12€
Tabla de quesos catalanes de pastor
- Pernil Ibèric de gla D.O. Guijuelo (100 g.)..... 18€
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo (100 g.)
- 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 chili 14€
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 yakitori 12€
Albóndigas de ternera con puré de castañas y salsa yakitori
- Briox de cua de bou a baixa temperatura amb núvol de parmesà i poma cristallitzada12€
Briox de rabo de toro a baja temperatura con nube de parmesano y manzana cristalizada
- Mini burger de wagyu nacional 5,50€/ud.
Mini burger de wagyu nacional
- Tacos de gamba amb mango picant, alvocat i maionesa de soja16€
Tacos de gamba con mango picante, aguacate y mayonesa de soja
- Vieires amb trompeta de la mort, papa cruixent i oli de tòfona 16€
Vieiras con trompeta de la muerte, papada crujiente 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 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 de Balfegó amb maionesa de gingebre.....18€
Tataki de atún rojo de Balfegó con mayonesa de jengibre
- Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó amb alvocat, gelat de llima i wasabi 18€
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 ou de guatlla.....19€
Steak tartar de rubia gallega con huevo de codorniz
- El nostre micuit de foie (collverd) amb reducció de Pedro Ximenez.....21€
Nuestro micuit de foie (collverd) con reducción de Pedro Ximenez
- Tàrtar de tomàquet Vasc amb alvocat i pesto de festucs.....12€
Tartar de tomate Vasco con aguacate y pesto de pistachos
- Amanida de fruits del bosc, kumato, ceba cruixent i vinagreta gerds amb mel12€
Ensalada de frutos del bosque, kumato, cebolla crujiente y vinagreta de frambuesa con miel
- Amanida d’espínacs cruixent, amb formatge feta, cherrys confitats i vinagreta d’herbes.....12€
Ensalada de espinacas crujiente, con queso feta, cherrys confitados y vinagreta de hierbas

Les carns

- Entranya amb patates, chimichurri i compota de poma14€
Entraña con patatas, chimichurri y compota de manzana
- Ploma ibèrica amb salsa de mostassa trufada, prunes i moniato cruixent.....24€
Pluma ibérica con salsa de mostaza trufada, ciruelas pasas y boniato crujiente
- Magret d’ànec (collverd) amb salsa de mandarina i poma osmotitzada al cava.....18€
Magret de pato (collverd) con salsa de mandarina y manzana osmotizada al cava
- 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 arròs22€
Canguro con salsa de coco y soja, chutney de piña y arroz

Els peixos

- Llobarro salvatge amb allioli d’all negre i verdures21€
Lubina salvaje con alioli de ajo negro y verduras
- Turbot al forn a la donostiarra21€
Rodaballo al horno a la donostiarra
- Salmó amb pure de carbassa amb curry, cacahuets i taronja confitada19€
Salmón con puré de calabaza al curry, cacahuets y naranja confitada
- 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%