

## Per Picar...

- 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 fine de claire .....4,50/ud.  
*Ostras fine de claire*
- 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 verdures ..... 8,50€  
*Saquitos de marisco y de queso de cabra con verduras*
- Saltejat de verdures i bolets amb ou poché ..... 12€  
*Salteado de verduras y setas con huevo poché*
- Takoyaki de pop ..... 10€  
*Takoyaki de pulpo*
- Twisters de llagostí amb salsa sweet chili ..... 12€  
*Twisters de langostino con salsa sweet chili*
- Croquetons de calamarsets..... 8€  
*Croquetones de chipirones*
- Mandonguilles de vedella amb puré de castanyes i salsa yakitori ..... 10€  
*Albóndigas de ternera con puré de castañas y salsa yakitori*
- Mini burger de wagyu amb cheddar tomàquet i ceba cruixent ..... 4,80€/ud.  
*Mini burger de wagyu con cheddar, tomate y cebolla crujiente*
- Tacos de pulled pork amb salsa ranxera, alvocat i cheddar..... 8€  
*Tacos de pulled pork con salsa ranchera, aguacate y cheddar*
- Guacamole cremós, magrana i "nachos" ..... 10€  
*Guacamole cremoso, magrana y nachos*
- Tempura de gírgola de castanyer i shitakes amb salsa teriyaki ..... 11€  
*Tempura de gírgola de castaño y shitakes con salsa teriyaki*
- Pota de pop a la planxa amb puré de patata i parmesà..... 16€  
*Pata de pulpo a la plancha con puré de patata y parmesano*



## Els Nostres Plats

- Tàrtar de salmó amb miso de mango ..... 12€  
*Tartar de salmón con miso de mango*
- Sashimi de tonyina vermella de Balfegó amb soja i wasabi ..... 14€  
*Sashimi de atún rojo Bluefin de Balfegó con soja y wasabi*
- Tataki de tonyina vermella de Balfegó amb maionesa de gíngebre..... 16€  
*Tataki de atún rojo de Balfegó con mayonesa de jengibre*
- Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó amb alvocat, gelat de llima i wasabi ..... 16€  
*Tartar de atún rojo de Balfegó con aguacate, helado de lima y wasabi*



Suplement de terrassa 5%

Preus amb iva inclòs

**-Ceviche de corball amb taronja, mango i kikos ..... 13€**  
*Cevivhe de corvina con naranja, mango y kikos*

**-Steak tàrtar de "rubia gallega" amb rovell d',ou sobre pa de mantega ..... 18€**  
*Steak tartar de rubia gallega con yema de huevo, sobre pan de mantequilla*

**-Tartar de tomàquet Raft amb alvocat i pesto de festucs ..... 12€**  
*Tartar de tomate Raft con aguacate y pesto de pistachos*

**-Carxofes del Prat de Llobregat confitades amb atmella torrada i pernil ibèric de gla ..... 18€**  
*Alcachofas del Prat de Llobregat confitadas con almendra tostada y jamón de bellota*

**-Amanida de burrata i magrana amb vinagreta de magrana i moscatell ..... 12€**  
*Ensalada de burrata y granada con vinagreta de granada y moscatell*

**-Amanida César ..... 12€**  
*Ensalada César*

**-Patates amb ou ecològic, pernil ibèric de gla i oli de tòfona ..... 14€**  
*Patatas con huevo ecológico, jamón ibérico de bellota y aceite de trufa*

**-Mícuit de foie amb aranyons i reducció de Pedro Ximénez ..... 14,50€**  
*Micuit de foie con arándanos y reducción de Pedro Ximénez*

### Les carns

**-Entranya amb picada de chimichurri ..... 13,50€**  
*Entraña con picada de chimichurri*

**-Plúma ibèrica amb beixamel de trompeta de la mort, tòfona i patates baby ..... 19€**  
*Pluma ibérica con beichamel de trompetas de la muerte, trufa y patatas baby*

**-Magret d'ànec amb salsa de mandarina ..... 14€**  
*Magret de pato con salsa de mandarina*

**-Entrecot de vedella amb salsa gorgonzola i albergínies macerades estil indú ..... 21€**  
*Entrecot de ternera con salsa gorgonzola y berenjenas maceradas estilo indú*

**-Filet de "rubia gallega" amb xampinyons a la murciana ..... 24€**  
*Filete de rubia gallega con champiñones a la murciana*

**-Cua de bou a baixa temperatura amb gírgoles i moniato ..... 15€**  
*Rabo de toro a baja temperatura con gírgolas y boniato*

### Els peixos

**-Llom de bacallà confitat amb ceba caramelitzada i panses ..... 18€**  
*Lomo de bacalao confitado con cebolla caramelizada y pasas*

**-Turbot al forn a la donostiarra ..... 21€**  
*Rodaballo al horno a la donostiarra*

**-Salmó a la planxa amb gambes i curri verd picant ..... 16€**  
*Salmón a la plancha con gambas y curry verde picante*

**-Peix de platja amb suquet vermell i puré de patata violeta picant ..... S/M**  
*Peşcado de playa con suquet rojo y puré de patata violeta picante*

Suplement de terrassa 5%

Preus amb iva inclòs