

## 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 Gouthier ..... 4,50/ud.  
*Ostras Gouthier*
- 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€  
*Saquito de marisco y de queso de cabra con verduras*
- Graellada de verdures amb salsa romesco ..... 9€  
*Parrillada de verduras con salsa romesco*
- Bunyols de bacallà amb tinta negre i allioli de wasabi ..... 9€  
*Buñuelos de bacalao con tinta negra y alioli de wasabi*
- 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 burguer de wagyu amb cheddar tomàquet i ceba crua ..... 4,80€  
*Mini burguer de wagyu con cheddar, tomate y cebolla crujiente*
- Tacos de pulled pork amb salsa ranxera i alvocat i cheddar ..... 8€  
*Tacos de pulled pork con salsa ranchera aguacate y cheddar*
- Guacamole cremós amb "nachos" ..... 10€  
*Guacamole cremoso con nachos*
- Tempura de gírgola de castanyer amb salsa teriyaki ..... 11€  
*Tempura de gírgola de castaño 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*

Pa amb tomàquet de pa de coca del maresme 1,40€/pers  
Pan con tomate de pan de coca del maresma

## 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 gingebre ..... 16€  
*Tataki de atún rojo de Balfegó con mayonesa de jengibre*
- Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat, gelat de llima i wasabi ..... 16€  
*Tartar de atún de Balfegó con aguacate, helado de lima y wasabi*

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%



CEREALES  
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESQUERO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

Consultar al·lèrgens



FRUTOS DE  
CASCARA



AVO



MOSTAZA



GRANOS DE  
SÉSAMO



SOLUTIOS



MOLUSCOS



ALTRAMOCOS





- Ceviche de corball amb fruits vermells i kikos .....13€**  
*Ceviche de corvina con frutos rojos y kikos*
- Steak tàrtar de “rubia gallega” amb rovell d’ou.....16€**  
*Steak tartar de rubia gallega con yema de huevo*
- Tartar de tomàquet amb alvocat i pesto de festucs.....12€**  
*Tartar de tomate con aguacate y pesto de pistachos*
- Amanida de formatge de cabra, fruits secs i vinagreta d’oporto .....11€**  
*Ensalada de queso de cabra, frutos secos y vinagreta de oporto*
- Amanida de maduixes amb vinagreta de fruits vermells.....11€**  
*Ensalada de fresas con vinagreta de frutos rojos*
- Patates amb ou ecològic, pernil ibèric de gla i oli de tòfona .....12€**  
*Patatas con huevo ecológico, jamón ibérico de bellota y aceite de trufa*
- Micuit de foie amb aranyons i reducció de Pedro Ximènez.....14,50€**  
*Micuit de foie con arándanos y reducción de Pedro Ximénez*

## Les carns

- Entranya amb “chimichurri” i patates.....12,50€**  
*Entraña con chimichurri y patatas*
- Plúma ibèrica amb prunes, pinyons i reducció de P.X. ....19€**  
*Pluma ibérica con ciruelas, piñones i reducción de P.X.*
- Cuixa d’ànec amb peres al cava i salsa de gerds .....14€**  
*Muslo de pato con peras al cava y salsa de frambuesa*
- Entrecot de vedella amb salsa de ceps.....21€**  
*Entrecot de ternera con salsa de “ceps”*
- Filet de “rubia gallega” amb shitakes marinats amb soja.....24€**  
*Filete de rubia gallega con shitakes marinados con soja*
- Txuleta de vaca de llet amb salsa de coco 300/400g .....26€**  
*Chuleta de vaca de leche con salsa de coco 300/400g*

## Els peixos

- Kokotxes de bacallà al pilpil amb all tendrí i ceba confitada .....18€**  
*Kokotxas de bacalao al pilpil con ajo tierno y cebolla confitada*
- Turbot al forn a la donostierra .....21€**  
*Rodaballo al horno a la donostierra*
- Salmó a la planxa amb pure de pèsols i salsa de remolatxa caramelitzada .....14€**  
*Salmón a la plancha con puré de guisantes y salsa de remolacha caramelizada*

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%



CEREALES  
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

Consultar al·lèrgens



FRUTOS DE  
CASCARA



AJO



MOSTAZA



GRANOS DE  
SÉSAMO



SOLTOS



MOLUSCOS



ALTRIMOLUSCOS