

Per Picar...

- Mini torradata 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 fine de claire4,50/ud.
Ostras fine de Claire
- Taula de formatges catalans de pastor12€
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 amb sèsam i soja12€
Salteado de verduras con sésamo y soja
- Takoyaki de pop10€
Takoyaki de pulpo
- Twisters de llagostí amb salsa sweet chili12€
Twisters de langostino con salsa sweet chili
- Croquetons de txipirons9€
Croquetones de chipirones
- Mandonguilles de vedella amb puré de castanyes i salsa yakitori10€
Albóndigas de ternera con puré de castañas y salsa yakitori
- Mini briox de gamba amb maionesa de gingebre i soja, alvocat i mango 5,5€/ud.
Mini briox de gamba salteada con mayonesa de jengibre y soja, aguacate y mango
- Mini burger de wagyu nacional 4,80€/ud.
Mini burger de wagyu nacional
- Tacos de galta de porc a baixa temperatura amb prunes i salsa de prunes8€
Tacos de carrillera de cerdo a baja temperatura con ciruelas y salsa de ciruela
- Vieires amb papada, trompeta de la mort i oli de tòfona16€
Vieiras con papada, trompeta de la muerte y aceite de trufa
- Remenats de bolets amb ou de granja al plat12€
Revuelto de setas con huevo de granja al plato

Els Nostres Plats

- Tàrtar de salmó amb miso de mango14€
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 gingebre18€
Tataki de atún rojo de Balfegó con mayonesa de jengibre
- Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó amb alvocat, gelat de llima i wasabi18€
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, mango i quicos 14€
Ceviche de corvina con fresas, mango y quicos
- Steak tàrtar de "rubia gallega" 18€
Steak tartar de rubia gallega
- Tàrtar de tomàquet Vasc amb alvocat i pesto de festucs 12€
Tartar de tomate Vasco con aguacate y pesto de pistachos
- Amanida de figues, raïm, fruits secs i vinagreta de figues i mel 12€
Ensalada de higos, uva, frutos secos y vinagreta de higos y miel
- Amanida d'espínacs, formatge feta, cherrys confitats i vinagreta d'herbes 12€
Ensalada de espinacas, queso feta, cherrys confitados y vinagreta de hierbas

Les carns

- Entranya amb patates, chimichurri i compota de poma 14€
Entraña con patatas, chimichurri y compota de manzana
- Ploma ibèrica amb salsa de mostassa trufada, prunes i moniato cruixent 22€
Pluma ibérica con salsa de mostaza trufada, ciruelas pasas y boniato crujiente
- Magret d'ànec amb salsa de mandarina i poma a la planxa 16€
Magret de pato con salsa de mandarina y manzana a la plancha
- Picanya de vedella de proximitat amb salsa de formatge blau 19€
Picaña de ternera de proximidad con salsa de queso azul
- Filet de "rubia gallega" amb shiitakes saltejats amb ponzu 26€
Solomillo de rubia gallega con shiitakes 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

- Llobarro salvatge amb allioli d'all negre i verdures 21€
Lubina salvaje con alioli de ajo negro y verduras
- Turbot al forn a la donostiarra 21€
Rodaballo al horno a la donostiarra
- Salmó amb salsa de carbassa amb curry, cacahuets i taronja confitada 19€
Salmón con salsa 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

Suplement de terrassa 5%

Preus amb iva inclòs