

## Per Picar...

- Mini torradata d'anxova amb mousse de piparra, olivada i compota de tomàquet.....3€/ud.  
*Mini tostadita de anchoa con mousse de piparra, olivada y compota de tomate*
- Ostres Gillaudeau nº2 (al natural o amb llet de tigre +1€).....6€/ud.  
*Ostras Gillaudeau nº2 (al natural o con leche de tigre +1€)*
- Croqueta de sípia amb allioli de remolatxa i alga wakame ..... 3€/ud.  
*Croqueta de sepia con alioli de remolacha y alga wakame*
- Croqueta de pollastre rostit, pernil i maionesa de soja..... 3€/ud.  
*Croqueta de pollo rustido, jamón y mayonesa de soja*
- Ensaladilla de gamba vermella de Palamós.....21€  
*Ensaladilla de gamba roja de Palamós*
- 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 .....23€  
*Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo*
- Saltejat de verdures amb sèsam i soja.....12€  
*Salteado de verduras con sésamo y soja*
- Mandonguilla cruixent (100g de Vedella de La Bassola) puré de castanya i yakitori.....10€  
*Albondiga crujiente (100g. de Ternera de La Bassola) con puré de castaña y yakitori*
- Mini briox de galta de porc cuinada 12h, ceba encurtida, cruixent de pernil i mayo-soja.....7€  
*Mini briox de galta de cerdo cocinada 12h, cebolla encurtida, crujiente de jamón y mayo-soja*
- Bao bun de pop amb mojo verd de coriandre i xips (2 unitats) .....16€  
*Bao bun de pulpo con mojo verde de cilantro y chips (2 unidades)*
- Vieires amb bolets, papada de porc confitada i oli de tòfona .....16€  
*Vieiras con setas, papada de cerdo confitada y aceite de trufa*
- Carpaccio de gamba vermella de Palamós i oli infusionat amb llimona.....29€  
*Carpaccio de gamba roja de Palamós y aceite infusionado con limón*
- Cocotxes de bacallà al pil-pil .....22€  
*Kokotxas de bacalao al pil-pil*
- El nostre micuit de foie (Collverd) amb balsàmic de mel i vinagre.....21€  
*Nuestro micuit de foie (Collverd) con balsámico de miel y vinagre*

## Els Nostres Plats

- Tàrtar de salmó amb miso de mango i jalapenyo .....14€  
*Tartar de salmón con miso de mango y jalapeño*
- Sashimi de tonyina vermella Bluefin amb soja i wasabi.....19€  
*Sashimi de atún rojo Bluefin con soja y wasabi*
- Tataki de tonyina vermella Bluefin amb reducció de maracuià i sriracha .....21€  
*Tataki de atún rojo Bluefin con reducción de maracuya y sriracha*
- Tàrtar de tonyina vermella de Bluefin amb alvocat, gelat de llima i wasabi.....23€  
*Tartar de atún rojo Bluefin con aguacate, helado de lima y wasabi*

Preus amb IVA inclòs

Suplement de terrassa 5%

# Carta de vins



- Ceviche de corball, autèntica llet de tigre, fruits vermells i "chulpe" torrat.....21€  
*Ceviche de corvina, auténtica leche de tigre, frutos rojos y chulpe tostado*
- Steak tàrtar de Rubia Gallega amb tàperes fregides.....24€  
*Steak tartar de Rubia Gallega con alcaparras fritas*
- Tàrtar de tomàquet Barbastro amb alvocat i pesto de festucs.....16€  
*Tartar de tomate Barbastro con aguacate y pesto de pistacho*
- 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 cremós d'alvocats nacionals, maduixes encurtides i cruixent de parmesà.....15€  
*Guacamole cremoso de aguacates nacionales, fresas encurtidas y crujiente de parmesano*
- Carxofes, confitades i saltejades amb pernil ibèric de gla i picada de festucs .....18€  
*Alcachofas, confitadas y salteadas con jamón ibérico de bellota y picada de pistachos*

## Les carns

- Entranya amb parmentier de patata i salsa chimichurri .....17€  
*Entraña con parmentier de patata y salsa chimichurri*
- Cap i Pota amb jalapenyos .....15€  
*"Cap i pota" con jalapeños*
- Ploma ibèrica amb salsa de mostassa i mel, crema de moniato i prunes.....26€  
*Pluma ibérica con salsa de mostaza y miel, crema de boniato y ciruelas pasas*
- Magret d'ànec Pekin (Hoisin, porro i cogombre).....21€  
*Magret de pato Pekin (Hoisin, puerro y pepino)*
- Filet de Rubia Gallega i shitakes saltejats amb ponzu.....31,50€  
*Solomillo de Rubia Gallega y shitakes salteados con ponzu*
- Cangur amb arròs, salsa de coco i soja i gelée de pinya.....24€  
*Canguro con arroz, salsa de coco y soja y gelée de piña*
- Entrecot del País Vasc, selection AA d'Okelan amb patates i piquillos .....32€  
*Entrecot de País Vasco, selection AA de Okelan, con patatas y piquillos*

## Els peixos

- Turbot al forn amb puré de patata i alls en textures .....25€  
*Rodaballo al horno, puré de patata y ajos en texturas*
- Corball nacional amb gamba, verdures i salsa de pebrot escalivat.....25€  
*Corvina nacional con gamba, verduras y salsa de pimiento asado*
- Rap de Galícia amb guanciale i crema de coliflor trufada .....33€  
*Rape de Galicia con guanciale y crema de coliflor trufada*
- Llom de bacallà salvatge "El Barquero" amb samfaina i chalota encurtida.....28€  
*Lomo de bacalao salvaje El Barquero, con samfaina y chalota encurtida*

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%