

Per Picar...

- Mini torradeta 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€)
- 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
- Farcellets de marisc sobre reducció de gamba i de formatge sobre balsàmic 12€**
Saquitos de marisco sobre reducción de gamba y de queso sobre balsámico
- Saltejat de verdures amb sèsam i soja.....12€**
Salteado de verduras con sésamo y soja
- Twisters de llagostí amb salsa sweet chili 15€**
Twisters de langostino con salsa sweet chili
- Croquetes de sípia amb allioli de remolatxa i alga wakame 12€**
Croquetas de sepia con alioli de remolacha y alga wakame
- Mandonguilla cruixent (100g de Vedella ECO de La Bassola) puré de castanya i yakitori 10€**
Albondiga crujiente (100g. de Ternera ECO 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 Palamòs i oli infusionat amb llimona..... 29€**
Carpaccio de gamba roja de Palamós y aceite infusionado con limón

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

Suplement de terrassa 5%

Preus amb IVA inclòs



Consultar al lèrgens



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.....21€
Steak tartar de Rubia Gallega con alcaparras fritas
- 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 Barbastro amb alvocat i pesto de festucs.....14€
Tartar de tomate Barbastro con aguacate y pesto de pistachos
- Amanida de fruits del bosc, ceba cruixent i vinagreta de gerds12€
Ensalada de frutos del bosque, cebolla crujiente y vinagreta de frambuesa
- 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

Les carns

- Entranya amb parmentier de patata i salsa chimichurri14€
Entraña con parmentier de patata y salsa chimichurri
- Ploma ibèrica amb salsa de mostassa i mel, crema de moniato i prunes.....24€
Pluma ibérica con salsa de mostaza y miel, crema de boniato y ciruelas pasas
- Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells a l'Oporto.....21€
Magret de pato con salsa de Frutos rojos al Oporto
- Filet de Rubia Gallega i shitakes saltejats amb ponzu.....28,5€
Solomillo de Rubia Gallega y shitakes salteados con ponzu
- Cangur amb arròs, salsa de coco i soja i gelée de pinya.....22€
Canguro con arroz, salsa de coco y soja y gelée de piña

Els peixos

- Turbot al forn amb puré de patata i alls en textures25€
Rodaballo al horno, puré de patata y ajos en texturas
- Salmó amb pastanaga caramel·litzada, crema d'alvocat i rave encurtit21€
Salmón con zanahoria caramelizada, crema de aguacate i rábano encurtido
- Corball nacional amb gamba, verdures i salsa de pebrot escalivat.....25€
Corvina nacional con gamba y su reducción, verduras y salsa de pimiento escalivado

Suplement de terrassa 5%

Preus amb iva inclòs



Consultar al lèrgens

