

Per Picar...

- Mini torradeta 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 Gillardeau nº25,50/ud.
Ostras Gillardeau nº2
- Mini burguer de wagyu nacional, ceba crujent i cheddar6€/ud.
Mini burguer de wagyu nacional, cebolla crujiente y cheddar
- Formatges de Catalunya, Caseus Afinadors19€
Quesos de Cataluña, Caseus Afinadors
- Pernil Ibèric de gla D.O. Guijuelo19€
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
- Farcellets de marisc sobre reducció de gamba10€
Saquito de marisco sobre reducción de gamba
- Saltejat de verdures amb sèsam i soja12€
Salteado de verduras con sésamo y soja
- Twisters de llagostí amb salsa sweet chili14€
Twisters de langostino con salsa sweet chili
- Croquetes de sípia amb alloli de remolatxa i alga wakame10€
Croquetas de sepia con alioli de remolatxa i alga wakame
- Mandonguilles XL, pure de castanya dolça i yakitori12€
Albóndigas XL, pure de cataña dulce y yakitori
- Bao bun de galta de porc a baixa temperatura (2 u.)12€
Bao bun de galta de cerdo a baja temperatura (2 u.)
- Briox de gamba amb mango picant, alvocat i maionesa de soja14€
Briox de gamba con mango picante, aguacate y mayonesa de soja
- Vieires amb bolets, papada de porc confitada i oli de tofona16€
Vieiras con setas, papada de cerdo confitada y aceite de trufa
- Carpaccio de gamba vermella de Palamòs amb oli suau de llimona29€
Carpaccio de gamba roja de Palamós con aceite suave de limón

Els Nostres Plats

- Tàrtar de salmó amb miso de mango14€
Tartar de salmón con miso de mango
- Sashimi de tonyina vermella Bluefin amb soja i wasabi16€
Sashimi de atún rojo Bluefin con soja y wasabi
- Tataki de tonyina vermella Bluefin amb reducció de maracuïà i sriracha19€
Tataki de atún rojo Bluefin con reducción de maracuya y sriracha
- Tàrtar de tonyina vermella de Bluefin amb alvocat, gelat de llima i wasabi19€
Tartar de atún rojo Bluefin con aguacate, helado de lima y wasabi
- Ceviche de corball, llet de tigre, fruits vermells i blat “chulpe”16€
Ceviche de corvina, leche de tigre, Frutos rojos y maiz chulpe

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%



Consultar al·lèrgens

Carta de vins



- Steak tàrtar de "rubia gallega" amb taperes fregides.....19€
Steak tartar de rubia gallega con alcaparras fritas
- El nostre micuit de foie (collverd) reducció de Pedro Ximenez i carmel crujent21€
Nuestro micuit de foie (collverde) reducción de Pedro Ximenez y caramelo crujiente
- Tàrtar de tomàquet amb alvocat i pesto de festucs.....12€
Tartar de tomate con aguacate y pesto de pistachos
- Amanida de fruits del bosc, tomàquet, ceba crujent i vinagreta de gerds amb mel12€
Ensalada de frutos del bosque, tomate, cebolla crujiente y vinagreta de frambuesa con miel
- Amanida d'espinacs amb formatge arrebossat, poma caramel·litzada, nous i tomàquet sec12€
Ensalada de espinacas con queso rebozado, manzana caramelizada, nueces y tomate seco
- Guacamole amb maduixes macerades i crujent de parmesà12€
Guacamole con fresas maceradas y crujiente de parmesano

D.O. EMPORDÀ

D.O. PLA
Les carns
DE BAGES

- Entranya, puré de patata amb parmesà i salsa chimichurri.....14€
Entraña, puré de patata con parmesano y salsa chimichurri
- Ploma ibèrica amb salsa de mostassa i mel, prunes i crema de moniato24€
Pluma ibérica con salsa de mostaza y miel, ciruelas pasas y crema de boniato
- 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" amb shitakes saltejats amb ponzu27€
Solomillo de rubia gallega con shitakes salteados con ponzu
- Cangur amb salsa de coco i soja, chutney de pinya i arròs22€
Canguro con salsa de coco y soja, chutney de piña y Arroz

D.O. PENEDÈS

Els peixos

D.O. TARRAGONA

- Turbot al forn, pure de patata i all confitat24€
Rodaballo al horno, pure de patata y ajo confitado
- Salmó amb pastanaga caramel·litzada a la mel i vinagre, i salsa d'alvocat21€
Salmón con zanahoria caramelizada a la miel y vinagre, y salsa de aguacate
- Corball amb gamba, verdures i reduccions de salses d'escalivada21€
Coryina con gamba, verduras y reducción de salsas de escalivada

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESQUERO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

Consultar al tèrgens



FRUTOS DE
CASCARA



APÓ



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



MOLUSCOS



ALTRAMOCOS