

COMPARTIR ÉS VIURE, I VIURE ÉS ESTIMAR

Pernil de gla Ibèric "Julián Martín" _____	29,50 €
Anxoves sobre pa brioche i praliné de crispets (4 ud.) _____	18,00 €
Croquetes d'albergínia rostida amb tomàquet sec i formatge de Mahó (2 ud.) _____	8,50 €
Croquetes líquides de pernil Ibèric (2 ud.) _____	8,50 €
Gambes amb allada _____	22,50 €
Ceviche clàssic amb "leche de tigre" de mango i textures de blat _____	22,50 €
Trio d'ostres "Saint Patrick" amb tres amaniments: aguachile i wakame, ponzu, i ajoblanco _____	17,50 €
Burrata amb melmelada de tomàquet de penjar rostit i pesto d'alfàbrega _____	17,50 €
Volandeires soasades al carbó amb guanciale duroc i picada de pinyons (4 ud.) _____	18,50 €
Calamar nacional a l'andalusa amb maionesa cítrica _____	17,50 €
Tataki de tonyina amb ajoblanco de llet de coco, tomàquet cherry en almívar i un aire de piparres _____	24,50 €
Minihort ÈTNIK (Puré de bròquil, fals terra de trompeta de la mort, mini verdures i pa de pessic de julivert _____	17,00 €

MAR ENDINS

Pop al carbó amb trinxat, papada a baixa temperatura i demiglace de pernil _____	27,50 €
Llobarro salvatge amb porros quemats, salsa de vi blan i tapioca _____	29,50 €
Calamar nacional a la graella amb parmentier de patata i ragout de bolets _____	23,00 €
Llobarro salvatge a la "menuière" de mandarina i aranja _____	29,00 €
Bacallà en tempura amb espinaques a la catalana _____	26,00 €

Pregunti al seu cambrer en cas d'al·lèrgies o intoleràncies que li assessorarà degudament

CAT

TOQUEM TERRA

Melós de cua de bou en el seu suc amb cremós de moniato i xirivia confitada	29,50 €
Steak Tartar (180g) preparat a la taula, torrades i patates "Pont Neuf"	31,00 €
Medallons de filet de vedella (180g) amb moxis de patata cruixent i salsa perigourdine	31,00 €

ARROSSOS

Arròs melós amb carpaccio de gamba i all i oli del seu coral	25,00 €
Arròs melós amb magret d'ànec i alls tendres ahumats	24,00 €
Risotto cremós de ceps, mascarpone i cruixent de parmesà	22,50 €

MOMENT DOLÇ

Pastís de formatge deconstruït amb fruites vermelles i crumble d'ametlla	9,00 €
Panna cotta de llet de coco amb pinya osmotitzada en ron, menta i canella, i gelat de pinya colada	9,00 €
Coulant de gianduja d'avellana i gelat de turró (10-12 min de preparació)	10,00 €
Tiramisú de Bailey's amb pa de passic casolà de café	9,00 €

Pregunti al seu cambrer en cas d'al·lèrgies o intoleràncies que li assessorarà degudament

CAT

SUGGERIMENTS DEL MES

Mitjana al Josper de Vaca de Lux (maduració 40-40 dies) _____ 110,00 €/Kg
Mitjana al Josper de Vaca d'Aldea (maduració 30-90 dies) _____ 130,00 €/Kg
Carxofes confitades a baixa temperatura amb all
i oli d'oliva verge extra _____ 18,00 €
Peix fresc de llotja a la marinera _____ 32,00 €

GUARNICIONS I SALSES

Guarnició de patates al forn i pebrots del padró _____ 8,00 € P/P
Guarnició de verdures saltades _____ 8,00 € P/P
Salsa Perigourdine _____ 6,00 €
Salsa Demiglace d'Ibèric _____ 6,00 €

Servei de pa i aperitiu _____ 3,00 € P/P
Preus IVA inclosos

Pregunti al seu cambrer en cas d'al·lèrgies o intoleràncies que li assessorarà degudament