

PARA PICAR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (80gr.) Y SU PAN DE ACEITE CON TOMATE	29€
CAVIAR "TANIT" PLATINUM (10gr.) CON SUS BLINIS	65€
OSTRA SPECIALE FINE DE CLAIRE N°3	6€/UD
NUESTRAS PATATAS BRAVAS	10€
SELECCIÓN DE QUESOS CATALANES AFINADOS Y PAN DE FRUTOS SECOS DE BALUARD	20€
HUMMUS DE GARBANZOS, FRUTOS SECOS Y CAVIAR DE SÉSAMO ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA	10€
CROQUETA DE ESPINACAS CON QUESO DE CABRA MADURADO Y PIÑONES	3€/UD
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO CON MEMBRILLO	3€/UD
CROQUETA DE PATO CON COMPOTA DE MANZANA Y SHISO VERDE	3€/UD
MIL HOJAS DE FOIE CON AVELLANAS Y HELADO DE HIGOS	17€
PAN DE ACEITE CON TOMATE	6€

ENTRANTES

CREMA DE TROMPETA DE LA MUERTE CON FOIE, RICOTTA Y SETAS CONFITADAS	16€
ENSALADA CAPRESE BATUAR	16€
ENSALADA DE COL KALE CON NUEZ PECANA, CALABAZA Y QUESO FETA	16€
ENSALADA CÉSAR CON FINGER DE POLLO, PARMESANO, Y PANCETA AHUMADA	16€
SALTEADO DE VERDURAS <i>GREEN POWER</i> CON CONSOMÉ DE VERDURAS ASADAS	16€
ROAST BEEF DE PRESA IBÉRICA CON JUGO DE ASADO Y TEXTURAS DE PISTACHO	16€
CAUSA LIMEÑA CON PULPO AHUMADO CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA HUANCAÍNA	16€
TIRADITO DE LUBINA NIKKEI CON GRANADA Y BONIATO	16€
TARTAR DE SALMÓN CON MOLE DE MANZANA Y KÉFIR	16€
STEAK TARTAR CON VELO DE WHISKY AHUMADO Y ESPUMA DE QUESO DE OVEJA	21€
PAPPARDELLE CON RAGÚ MARINO FIDEOS DE SEPIA Y CAVIAR DE ARENQUE	19€

SANDWICHES GOURMET

SANDWICH DE MOZZARELLA DE BÚFALA Y AGUACATE CON PAN DE PAYÉS Y PESTO	16€
SANDWICH DE MUSLO DE POLLO CONFITADO CON PAN RÚSTICO, MAYONESA DE MAÍZ Y MAZORCA PLANCHADA	18€
SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO CON PAN MOLLETE DE AMAPOLA Y CREMOSO DE QUESO CON ENELDO	17€
HAMBURGUESA DE TERNERA (200 GR.) CON PAN DE MOLLETE, QUESO CHÉDAR, BACON Y MERMELADA DE TOMATE	20€

PRINCIPALES

VIEIRAS CON PAPADA CONFITADA, CHICHARONES, EMULSIÓN DE COCO Y PAN DE AVELLANA	24€
MERLUZA Y TARTAR DE GAMBAS. CON AJOBLANCO, LIMA Y MOSTAZA	23€
CORVINA SALVAJE. CON SUQUET DE MARISCO Y ZANAHORIA	24€
CALAMAR CON HUMMUS DE SOJA VERDE. CREMOSO DE CÉLERI Y QUESO FETA	24€
ARROZ CON CAPIPOTA Y PULPO. CON ALIOLI DE TINTA Y AJO NEGRO	27€
CANELÓN DE CEPES. CON SALSA DE MARISCO, STRACCIATELLA DE TRUFA Y AVELLANA	21€
HUEVO A BAJA TEMPERATURA. CON ESPUMA TRUFADA, SETAS, MOLLEJAS GLASEADAS Y MIGAS	26€
SOLOMILLO DE TERNERA. CREMOSO DE BONIATO, EMULSIÓN DE ROMERO, CASTAÑAS Y SALSA PERIGORD	29€
MAGRET DE PATO CON JUGO DE ASADO, OREJONES, PIÑONES, CHIRIVIA Y NARANJA	25€

DULCES

ESPUMA DE COCO CON YOGUR Y SORBETE DE LIMÓN Y MANZANA OSMOTIZADA CON JALEA DE LIMÓN	9€
MOUSE DE QUESO FRESCO CON ESPUMA DE ALBARICOQUE. MERMELADA DE CAQUI, NUEZ PECANA CARAMELIZADA Y FINANCIER DE MIEL	9€
TEXTURAS DE CHOCOLATE CON CAMELO	9€
SABLÉ DE AVELLANAS CON CREMA DE DÁTIL Y HELADO DE ESPECIAS	9€
TIRAMISÚ DECONSTRUIDO	9€
FRUTA DE TEMPORADA CON SU SORBETE	9€

IVA INCLUIDO

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LO QUE SE ESTABLECE EN EL DECRETO DE PREVENCIÓN DE LA ANISAKIASIS.
SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA A ALÉRGICOS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL PARA OFRECERLE UN MEJOR SERVICIO (REGLAMENTO 1167/2011 DE LA UE).