



Entrants / Per compartir

PA DE VIDRE TORRAT amb tomàquet de penjar, oli d'oliva verge extra i encenalls de sal		6,50€
PERNIL IBÈRIC 50gr. d'espalla ibèrica tallada		15,00€
HUMMUS DE CARBASSA amb xips de verdures, pipes de carbassa i tortes de blat cruixents		12,00€
CROQUETES 2 varietats de pernil ibèric i de formatge de "tetilla" gallega (4 un.)		9,50€
AMANIDA DE BURRATA amb tomàquets de temporada, ruca i pesto		14,00€
TIMBAL DE SALMÓ FUMAT amb alvocat, sopa freda d'ametlles i curry verd		15,00€
TACOS de "pulled pork" amb maionesa de "jalapeños" i ceba vermella avinagrada (2un.)		13,50€
GAMBES VERMELLES a la planxa amb oli d'all i llimona		24,50€

Carns

FILET DE VEDELLA amb foie i salsa cremosa de pernil ibèric		29,50€
MITJANA DE VEDELLA 400 gr. amb patates, pebrots de "Padrón" i "chimichurri" de xipotles fumats		28,00€
CURRY TAILANDÈS de pollastre i verdures amb salsa de coco, curry tailandès i sèsam		19,50€

Peixos

SALMÓ arrebossat en llavors de rosella amb salsa suau de blat de moro, aji groc i oli de coriandre		23,50€
CORBALL amb verduretes, gambes i salsa criolla d'alvocat		23,50€
CALAMARSETS a la planxa amb ceba confitada, mango, llima i pesto		20,00€

Les postres

PASTÍS DE FORMATGE Soufflé gelat i coulis de fruites vermelles		8,50€
COULANT DE XOCOLATA amb gelat de vainilla de Madagascar i escuma de mango		8,50€
ASSORTIMENT DE GELATS 2 boles a escollir: vainilla, xocolata, maduixa, iogurt amb grosella i coco		8,00€
FRUITA NATURAL amb gelat de iogurt i grosella		8,00€
XARRUP de gerds		8,00€



GLUTEN

SOJA

LLAVORS

SÈSAM

MOSTASSA

FRUITS SECS

CACAHUETS

BOLETS

ALL

API

PEIX

CRUSTACIS

MARISC

OU

LACTOSA

DIÒXID SOFRE / SULFITS