

Carta

Entrantes fríos

Pan de pueblo, tomate, allioli y aceitunas al estilo del chef....	5€
Tabla de quesos.....	16€
Jamón ibérico 100g.....	18€
Steak tartar con gel de kimchi y tostas.....	18€
Ensalada de tomates, ventresca de atún y encurtidos.....	12€
Burrata con carpaccio de manzana verde y pesto.....	12€
Sardina ahumada, parmesano y lima.....	4€

Entrantes calientes

Croqueta de jamón ibérico.....	2,5€ ud
Croqueta de chipiron en su tinta	2,5€ ud
Croqueta de queso de cabra y espinacas	2,5€ ud
Sepia sucia con ajos tiernos y all I oli de miel.....	14€
Cazón en adobo tempurizado.....	10€
Huevo a baja temperatura con foie , parmentier , setas shitake y migas crujientes	14€
Nuestras papas con mojo picón.....	6€



restaurant

Carnes

Entrecot de lomo alto con patatas asadas y sal de romero.....	20€
Lingote de cordero con verduras al rass al hanout.....	18€
Burger de vaca madurada con queso de cabra, cebolla Confitada y mostaza	14€
Solomillo de ternera con caramelo de bobal.....	22€

Pescados

Tentáculo de pulpo con patata trufada y aceite de pimentón.....	18€
Bacalao gratinado con verduras al vapor.....	18€

Arroces

Del senyoret	16€
De Pato, setas y foie.....	18€
De cangrejo azul y sepia	18€
De secreto y ajos tiernos	14€

Todos nuestros arroces pueden ser meloso, seco o fidegua

Por encargo, mínimo 2 personas



restaurant

Postres

Brownie de chocolate con ganache y helado de vainilla bourbon.....5€

Coquito al momento con helado de maracuya y crumble de lima.. 5€

Souffle de chocolate blanco y coulis de frutos rojos.....5€

Tatín de manzana anisada con helado de leche merengada.....5€



restaurant