
BIENVENIDA

Alcachofa con huevo, queso ahumado y trufa 15,50

Airbag de atún, jamón ibérico y ajo negro (3 ud) 14,00

Alcachofa frita 9,90

Queso afinado de cabra al carbón ,setas y trufa fresca 15,00

Croquetas cremosas de jamón de bellota (6 ud) 11,60

Croquetas de portobello, trufa e idizabal 11,60

Anchoa con mantequilla ahumada (4 ud) 14,40

Nuestros **churros** de patatas bravas 10,50

Huevos fritos con chipirones 15,00

Carpaccio de champiñones, queso y tartufata 12,50

Nuestra tortilla abierta con bacalao y pimientos del padrón 14,50

Jamon iberico con pan de coca 18,50

Carpaccio de ternera y foie 19,50

ARROCES Y PASTAS

Llauna de arroz Carnaroli con sepia y gamba 19,20

Tagliolini fresco trufado 16,00

Ravioli de meloso de ternera con parmesano 16,90

Arroz Arborio cremoso de setas 16,80

ENTRANTES Y VERDIES

Boniato braseado ,queso feta , garbanzos crujientes y menta 13,50

Ensalada de lentejas, bocconcini y sardina ahumada 14,80

Ensalada de gula de trigo con pesto, piquillo y gula del norte 16,70

Curry de verduras con gambas 16,50

Burrata pugliese con tartar de tomate 18,50

Puerro a la llama con romesco, ajo negro, sardina ahumada avellanas y vainilla 12,00

Dumplings de cerdo ibérico, verduras, cilantro, cacahuete y hoisin (5 ud) 14,60

PESCADOS

- Carpaccio** de gambas con pesto 19,20
- Corvina** crujiente con curry de guisantes 19,00
- Lubina** a la brasa estilo santurce 28,00
- Tartar de atún**, aguacate, mango, cebolla morada, tomate y cilantro 17,50
- Pulpo** a la huancaína 19,50

CARNES

- Rosita solomillo** de ternera lechal 19,40
- Steak tartar de ternera** clásico 19,50
- Carpaccio** caliente de ternera con hierbas 17,00
- Pallarda de pollo** 15,80
- Hamburguesa Mordisco** en plato, salsa champiñones o 4 quesos 15,50
- Picantón al carbón** con patata baby y picada 16,20
- Pato crujiente estilo Pekín** con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin 20,50
- Fajitas** de pollo 15,50
- Milanesa de pollo** con rucula i tomate seco 19,50

-
- POSTRES**
- Cheesecake** 7,20
- Piña** braseada 6,50
- Carrot Cake** sin gluten 7,00
- Helados** y sorbetes 6,00
- Torrija** con helado 8,00
- Texturas de chocolate** blanco y negro 8,00

CONSULTA NUESTROS PLATOS DEL DÍA

Y NUESTROS COCKTAILS ESPECIALES

Buenos vinos a copas

VINO BLANCO

Fresco y afrutado

Petit Caus D.O PENEDES ECOLÓGICO CAN RAFOLS	4,50	25,00
Val do Galir GODELLO D.O VALDEORRAS VIRGEN DEL GALIR	4,75	27,50
Pazito Albariño D.O RIAS BAIXAS MURRIETA	4,50	25,00
La Burlona D.O RUEDA DULCES UVAS	4,00	21,00

Con más cuerpo y secos

Quinta Apolonia CASTILLA Y LEON BELONDRADE	7,50	36,50
--	------	-------

VINO TINTO

Fresco y afrutado

Bancal del Bosc D.O MONTSANT VINYES DOMENECH	4,25	24,50
Ca N'Estruc D.O MONTSANT CA N'ESTRUC	4,75	27,50

Con más cuerpo

Marques de Murrieta D.O RIOJA MARQUES MURRIETA	5,25	29,00
Condado de Oriza D.O RIBERA DUERO PAGOS DEL REY	5,00	28,50

VINO ROSADO

Gran Caus D.O PENEDES ECOLÓGICO CAN RAFOLS CAUS	5,25	29,00
---	------	-------

CAVA Y CORPINNAT

Torelló BRUT NATURE ECOLÓGICO TORELO	6,25	32,85
Mestres BRUT NATURE XARELLO MESTRES	6,75	38,80
Ancestral Vinya del Mas BRUT NATURE XARELLO		49,50
Gran Juvé & Camps GRAN RESERVA NATURAL JUVE & CAMPS		49,85
Torelló Finca Can Martí GRAN RESERVA CHARDONNAY		36,50
Torelló Pàlid ROSADO ECOLÓGICO TORELO		30,00

CHAMPAGNE

Taittinger	77,50
Laurent Perrier La Cuvée Brut	81,50

PÍDENOS LA
CARTA DE VINOS
ESPECIALES