
BIENVENIDA

Alcachofa con huevo, queso ahumado y trufa 15,50

Airbag de atun, jamon iberico y ajo negro (3 ud) 14,00

Eskordalia griega y pan de pita 10,90

Queso afinado de cabra al carbon ,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 padron 14,50

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

ARROCES Y PASTAS

Llauna de arroz Carnaroli con sepia y gamba 19,20

Rigatoni fresco trufado 16,00

Ravioli frito 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 judia kenia, edamame , bimi, sardina ahumada y rabano picante 14,80

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

Coliflor braseada con yogurt y tamarindo 13,80

Burrata pugliese con tartar de tomate 18,50

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

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

Hamburguesa Mordisco en plato, salsa champiñones o 4 quesos 15,50

Picanton al carbón con patata baby y picada catalana 16,20

Pato crujiente estilo Pekín con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin 20,50

Fricando de ternera 17,00

Fajitas de pollo 15,50

POSTRES Cheesecake 7,20

Piña braseada 6,50

Carrot Cake sin gluten 7,00

Helados y sorbetes 6,00

Torrija con helado 8,00

Ganache de chocolate blanco y negro 8,00

CONSULTA NUESTROS PLATOS DEL DIA

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
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