

PER COMPARTIR

Anxoves del Cantàbric_2,70 € (unitat)

Filets de sardina marinats amb vinagre Forvm Chardonnay_3,50 € (2 unitats)

Espatlla d'ibèric de gla amb pa de vidre_17,00 €

La nostra patata brava_6,00 €

Croquetes fetes a casa_2,00 € (unitat)

ENTRANTS

Salmorejo, musclos en escabetx i ceba confitada_14,00 €

Amanida amb llom de bacallà i tomàquet confitat_13,50 €

Coca amb escalivada i Tomino di Boscaiolo_12,50 €

Tagliatelle, trompetes de la mort i ou a baixa temperatura_12,00 €

Albergínia, anguila fumada i miso_14,00 €

ARROSSOS (mínim 2 persones, preu per ració)

Arròs negre amb sípia i sobrassada_15,50 €

Arròs amb cua de bou i bolets_16,00 €

PEIXOS

Llom de bacallà amb samfaina i pilpil_16,00 €

Pop a la brasa, bimi i kimchi_16,50 €

Parpatana de tonyina Balfegó a la brasa_21,00 €

CARNS

Tataki de porc ibèric, salsa huancaína i mostassa_16,50 €

Espatlla de xai rostida i desossada_17,00 €

Filet de vedella a la brasa amb foie_21,00 €

Dau de vedella cuinat a baixa temperatura_16,50 €

Proposta per degustar la nostra cuina en un sol menú_50,00 €

Aperitiu, 6 plats principals i 2 postres

Els hi proposem un maridatge amb 7 degustacions_25,00 €

(IVA INCLÒS)

*Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal
pels processos d'elaboració dels diferents plats*