

Per a compartir

Patates braves 7€
tomàquet, pebre vermell de la Vera, alloli d'all rostit [o · m · sl] •

Pa de coca amb tomàquet 5€
torrat, amb AOVE i sal Maldon [g] •

Pernil ibèric 20€
pernil ibèric tallat a mà

Formatges i embotits 21€
selecció de formatges i embotits nacionals i internacionals [g · l · fc]

Croqueta vegana d'escalivada 2€
verdures escalivades (1 u.) [g] •

Croqueta de bacallà 2€
amb maionesa d'all (1 u.) [g · o · l · p]

Croqueta de pernil 2€
de pernil ibèric (1 u.) [g · o · l]

Guacamole amb patacó i "pico de gallo" 10€
patacó fregit, tomàquet amb ceba i coriandre

Tacos de salmó 12€
blat de moro cruixent, alvocat, condiment de coco i créixens [p · s · sl · ss]

Gyozas de bolets 14€
de ceps i trompetes de la mort amb salsa vegetal [l · s · sl]

Corbina marinada "Karaage" 16€
broqueta de corbina amb maionesa de yuzu [ss · s · sl · o]

"Botó" làctic de cua de vedella 9€
brioche amb guisat de cua de vedella i poma caramel·litzada (2 u.) [g · o · l · sl · a]

Pollastre cruixent amb xipotle 14€
tires de pollastre confitat cruixents amb maionesa de xipotle [g · o]

Menjar menjar

Amanida veggie 9€
de tirabecs, alvocat, bimi, magrana i vinagreta cítrica [sl · s · ss] •

Amanida de tomàquet 9€
tomàquets confitats de temporada, ceba i piparra [sl] •

Pizzeta d'albergínia escalivada 13€
escalivada amb mel de canya, formatge feta, olives kamalata [l · g · ss · sl · fc] •

"Crudo" de llobarro 18€
poma àcida, herbes i amanida de brots frescos [g · p]

Tàrtar de vedella, rovell i moll de l'os 18€
vedella, tàperes, cogombret, escalunya i moll de l'os [sl · o]

Arròs de secret ibèric 23€
melós amb secret de porc ibèric i trompetes de la mort [o · m · a · sl]

Calamar brasejat 21€
amb fideus cremosos de sípia i salsa d'all rostit [g · m · a · ml · sl]

Pop cruixent 22€
amb amanida de patata i ají groc [o · sl · s · ml]

Parpatana de tonyina 22€
amb ceba diabla i brots frescos [p · sl]

Tataki de vaca 25€
carn de vaca madurada, criolla, i patates amb "mojo" verd [sl]

Per als nostàlgics

Canelons de rostit amb pomesà 12€
canelons tradicionals amb beixamel i pomesà [g · a · sl · l]

Macarrons de l'àvia 11€
sofregit de ceba i tomàquet amb picada de porc i pollastre rostit [g · sl · l]

Amb les mans

Classic burger 16€
de vaca madurada, ceba caramel·litzada, formatge de Maó, salsa BBQ i patates [g · sl · l]

Focaccia "Apulia" 12€
pesto de tomàquet, pebrot escalivat i scamorza [g · l · fc · sl] •

Sandvitx Katsu 12€
de pollastre cruixent, col llombarda i salsa satay [g · sl · o · ss · cc]

Amb dues culleres

Tiramisú matxa 6€
crema de te matxa i pa de pessic suau de melindro [g · o · l] •

Xuxo de crema 6€
glassejat amb sucre, ratafia i caramel d'espècies [g · l · o · sl] •

Cheesecake de mascarpone i pomesà 6€
amb toffee [g · l · o] •

Xocolata i passió 6€
pa de pessic vaporitzat de xocolata, crema de llimona i de fruita de la passió [g · o · l · sl] •

Fruita fresca 6€
fruita fresca tallada •

Gelats artesans 6€
assortiment de sorbets i gelats [l] •

AL·LÈRGENS

• Veggie [g] Gluten [c] Crustacis [fc] Fruits de closca [a] Api [s] Soja [o] Ou [m] Mostassa [p] Peix [ss] Sèsam [cc] Cacauets [sl] Sulfits [tr] Tramussos [l] Làctics [ml] Mol·luscs

Si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària que creu que hauríem de saber, o si desitja més informació sobre els ingredients d'algun plat, si us plau, indiqui-ho al nostre personal.

Suplement terrassa: 10 %

Cuina oberta de 12:00 a 23:00 h

