

Para compartir

Patatas Bravas 5€
mojo canario picante, alioli de ajo negro [g] •

Pan de coca con tomate 5€
tostado con AOVE y sal Maldon [g] •

Jamón ibérico 15€
jamón ibérico cortado mano

Tabla de quesos y embutidos 16€
selección de quesos y embutidos nacionales e internacionales [l]

Croqueta de bacalao 2€
de bacalao “a la llauna” (1 u.) [g · l · h]

Croqueta de jamón 2€
de jamón ibérico (1 u.) [g · l · h]

Kimchi fish & chips 14€
corvina en adobo andaluz con mayo de kimchi [p · g · sl · h]

Pollo crujiente con chipotle 14€
tiras de pollo confitado crujientes con mayo de chipotle [p · l · h]

Ensaladilla rusa 7,5€
ensaladilla de patata, zanahoria y judía con ventresca de atún [p · h] •

Tacos de salmón 10€
crujientes de maíz con aguacate, aliño de coco y escarola frise [g · p · ss · sl]

Hummus 10€
hummus de curcuma, perejil, AOVE y pan de lentejas [g] •

ALERGENOS

• Veggie [g] Gluten [c] Crustáceos [fc] Frutos de cascara [a] Apio [s] Soja [h] Huevo [m] Mostassa [p] Pescado [ss] Sèsam [cc] Cacahuete [sl] Sulfitos [at] Altramuces [l] Làctics [ml] Moluscos

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria que cree que deberíamos saber, o si desea más información sobre los ingredientes de algún plato, por favor, indíquelo a nuestro personal.

Suplemento terraza: 10 %

Cocina abierta de 12:00 a 23:00 h

Comer comer

Veggie salad 9€
de tirabeques, aguacate, bimi, granada y viangreta cítrica [sl] •

Berenjena escalivada 9€
escalivada con miel de caña, queso feta y laca de miso [l · sl · ss · s] •

Zanahorias al curry 9€
rustidas, cilantro, coco y cacahuets caramelizados [g · f/c · cc] •

Steak tartar 18€
de vaca, yema curada en soja y chios de patata [h · s · sl]

Gyozes 8€
agridulces de “carn d’olla” y jengibre [g · sl · s · h]

Canelones de pato 14€
al estilo pekines con shitakes y manzana smith [g · l · h · s]

Arroz de “cap i pota” 21€
meloso con vieiras y salsa kabayaki [ml · s · ss · sl]

Pulpo a la plancha 18€
pulpo crujiente, romesco de kimchi y espinacas [ml · g · sl · f/c]

Costillar ibérico 28€
lacado con miel, hierbas aromáticas, boniatos fritos al curry [sl · g]

Para los nostálgicos

Canelones de asado con parmesano 11€
canelones tradicionales bechamel y parmesano [g · l · sl]

Macarrones de la abuela 11€
sofrito de cebolla y tomate con picada de cerdo y pollo asado [g · l · sl]

Con las manos

Classic burgers 16€
de vaca madurada, cebolla caramelizada, queso manchego y mostaza encurtida [g · m · sl · l]

Veggie burger 12€
de remolacha y quinoa, con aguacate, queso de cabra, cebolla roja [g · l · sl]

Katsu sandwich 9€
de pollo crujiente, encurtido y hoisin [g · l · sl · ss · s · o]

A dos cucharas

Mochi de te verde y limón levantino 6€
crema de limón levantino y mochi de te verde [g · l · h] •

Manzana con mousse de crema catalana 6€
con manzanas asadas y cramble [g · l · h] •

Cheesecake de mascarpone 6€
con toffe y garrapiñados [g · l · h · f/c] •

Cake de coco y crema de chocolate vegano 6€
crema freda de coco, pa de pessic vaporitzat de coco y xocolata vegana [f/c · g] •

Fruta fresca 6€
fruta fresca cortada •

Helados artesanos 6€
surtido de sorbetes y helados •