

Per a compartir

Patatas braves 6€
mojo canari picant, allioli d’all negre
[g] •

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

Pernil ibèric 19€
pernil ibèric tallat a mà

Taula de formatges i embotits 19€
selecció de formatges i embotits
nacionals i internacionals
[l]

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

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

Kimchi fish & chips 14€
corball en adob andalús
amb maionesa de kimchi
[p · g · sl · o]

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

Amanida russa 8€
patata, pastanaga i mongeta
amb ventresca de tonyina
[p · o] •

Tacos de salmó 10€
cruixents, de blat de moro, amb alvocat,
amaniment de coco i escarola frisé
[g · p · ss · sl]

Hummus 9€
hummus de cúrcuma, julivert,
AOVE i pa de lleties
[g] •

Menjar menjar

Veggie salad 9€
de tirabecs, alvocat, bimi, magrana
i vinagreta cítrica [sl] •

Albergínia escalivada 9€
escalivada amb mel de canya, formatge
feta i laca de miso [l · sl · ss · s] •

Pastanagues al curri 9€
rostides, coriandre, coco i cacauets
caramel·litzats [g · f/c · cc] •

Steak tartar 18€
de vaca, amb rovell curat en soja
i xips de patata [o · s · sl]

Gyozas 16€
agredolces, de carn d’olla i gíngebre
[g · sl · s · o]

Canelons d’ànec 16€
a l’estil pequinès amb shitake, porro i poma
Granny Smith [g · l · o · s]

Arròs de cap i pota 21€
melós amb vieires i salsa kabayaki
[ml · s · ss · sl]

Pop a la planxa 19€
pop cruixent, romesco de kimchi i espinacs
[ml · g · sl · f/c]

Costellam ibèric 28€
lcat amb kimchi, herbes aromàtiques
i moniatos fregits al curri [sl · g]

Per als nostàlgics

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

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

Amb les mans

Classic burger 16€
de vaca madurada, ceba caramel·litzada, formatge
manxec i mostassa envinagrada
[g · m · sl · l]

Veggie burger 13€
de remolatxa i quinoa amb alvocat,
formatge de cabra i ceba vermella
[g · l · sl]

Sandvitx Katsu 10€
de pollastre cruixent, maio-hoisin i cogombre
envinagrat [g · l · sl · ss · s · o]

Amb dues culleres

Mochi de te verd i llimona llevantina 6€
crema de llimona llevantina i mochi de te verd
[g · l · o] •

Poma amb mousse de crema catalana 6€
amb pomes al forn i crumble
[g · l · o] •

Cheesecake de mascarpone 6€
amb toffee i garapinyats
[g · l · o · f/c] •

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

Fruita fresca 6€
fruita fresca tallada •

Gelats artesans 6€
assortiment de sorbets i gelats •

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 %

Guina oberta de 12:00 a 23:00 h