

# Per a compartir

**Patatas braves** 5€  
mojo canari picant, allioli d'all negre [ g ] •

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

**Pernil ibèric** 15€  
pernil ibèric tallat a mà

**Taula de formatges i embotits** 16€  
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€  
corvina 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 ]

**Ensalada russa** 7,5€  
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 frisè [ g · p · ss · sl ]

**Hummus** 10€  
hummus de cùrcuma, julivert, AOVE i pa de lleties [ g ] •

## 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

# 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 ]

**Gyozes** 8€  
agredolces, de carn d'olla i gíngebre [ g · sl · s · o ]

**Canelons d'ànec** 14€  
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** 18€  
pop cruixent, romesco de kimchi i espinacs [ ml · g · sl · f/c ]

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

# Per als nostalgics

**Canelons de rostit amb parmesà** 11€  
canelons tradicionals amb beixamel i parmesà [ g · l · sl ]

**Macarrons de l'avia** 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 adobada [ g · m · sl · l ]

**Veggie burger** 12€  
de remolatxa i quinoa amb alvocat, formatge de cabra i ceba vermella [ g · l · sl ]

**Sandvitx Katsu** 9€  
de pollastre cruixent, maio-hoisin i cogombre adobat [ 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 •