



Aperitivo para ir abriendo boca.

Sopa de pescado

Tortilla abierta con sobrasada, cremoso de bauma y ajos tiernos

Xatonada: carpaccio de bacalao, emulsión de tomates asados, romesco, olivada, brotes tiernos, almendra tostada y anchoa

Canelón de puerro con velouté de pollo y camarón

Tartar de atún, mango, maionesa de siracha y totopos (supl. 3€)

Rigattoni a la carbonara de setas y puerro (supl. 1€)

Coquinas salteadas con ajo y perejil (supl. 3€)

Burrata con ensalada de fruta y verdura de temporada y aceite de menta (supl. 2€)

Arroz negro seco con cintas de calamar y mayonesa de ajos escalivados

Suquet de pescado del día con gambita

Tataki de atún con tocino ibérico, salsa de soja y sésamo y alga wakame

Presa de cerdo a la brasa con patata enmascarada

Entrecote de ternera a la brasa con parmentier de pimiento escalivado y pimientos del padrón (supl. 3€)

Rodaballo a la brasa con crema de ajos asados, mini puerro y chips de ajo (supl. 6€)

Tataki de ternera marinado con miel y mostaza y especias con millojas de patata (supl. 3€)

Sandwich de tarrina de cuello de cordero, parmesano y reducción de carne (supl. 3€)

Secreto de cerdo ibérico a la brasa con salsa de carne y compota de manzana caramelizada (supl. 3€)

Crema brûlée de caramelo con crumble de café

Texturas de chocolate

Monocromático de cítricos

Tostadita de Santa Teresa con crema de ratafia y helado de vainilla

Coulant de chocolate con corazón de caramelo salado y helado de fruta de la pasión (supl. 2€)

Tarta de queso (supl. 2€)

Sopa de chocolate blanco con toques de naranja y kumquat confitado (supl. 2€)

Pan, agua, copa vino/refresco

24,9€ (iva incl.)

