



Aperitiu per anar obrint boca ..



Sopa de peix amb els seus entreteniments  
Truita oberta amb sobrassada, cremós de bauma i alls tendres  
Xatonada: carpaccio de bacallà, emulsió de tomàquets rostits, romesco,  
olivada, brots tendres, ametlla torrada i anxova  
Caneló de porro amb velouté de pollastre i gambeta de vidre  
Tàrtar de tonyina, mango, mayonesa de siracha y totopos (supl. 3€)  
Rigattoni a la carbonara de bolets i porro (supl. 1€)  
Tellines saltejades amb all i julivert (supl. 3€)  
Burrata amb amanida de fruita i verdura de temporada i oli de menta (supl.  
2€)



Arròs negre sec amb cintes de calamar i maionesa d'all escalivats  
Suquet de peix del dia amb gambeta petita  
Tataki de tonyina amb cansalada ibèrica, salsa de soja i sèsam i alga wakame  
Presca de porc a la brasa amb patata emmascarada  
Entrecote de vedella a la brasa amb parmentier de pebrot escalivat i pebrots  
del padró (supl. 3€)  
Turbot a la brasa amb crema d'all rostits, mini porro i xips d'all (supl. 6€)  
Tataki de vedella marinat amb mel i mostassa i espècies amb milfulles de  
patata (supl. 3€)  
Sandwich de terrina de coll de xai, parmesà i reducció de carn (supl. 3€)  
Secret de porc ibèric a la brasa amb salsa de carn i compota de poma  
caramel·litzada (supl. 3€)



Crème brûlée de caramel amb crumble de café  
Textures de xocolata  
Monocromàtic de cítrics  
Torradeta de Santa Teresa amb crema de ratafia i gelat de vainilla  
Coulant de xocolata amb cor de caramel salat i gelat de fruita de la passió  
(supl. 2€)  
Pastís de formatge (supl. 2€)  
Sopa de xocolata blanca amb tocs de taronja i kumquat confitat (supl. 2€)

Pa, aigua, copa vi/refresc

**24,9€ (iva incl.)**

