



COMIDAS DE NUESTRA CASA

<i>Coca con tomate de Forn Sant Josep</i>	3,80€
<i>Croqueta de pollo l'ast y mayonesa de shitake (4 ud)</i>	10,00€
<i>Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal (4 ud)</i>	12,00€
<i>Bravísimas de la casa</i>	6,00€
<i>Zanahorias asadas, mató casero de oveja y meunière de naranja</i>	9,80€
<i>Hummus de piñones, crema ácida y cilantro</i>	9,40€
<i>Puerros a la brasa, crema de almendras tostadas, jamón ibérico y demi glace de puerros</i>	12,00€
<i>Burrata, salmorejo de tomates datterinos, albahaca, alcaparras fritas y olivas kalamata</i>	14,00€
<i>Berenjena ahumada y lacada con cremoso de queso feta y hierbas asiáticas</i>	11,90€
<i>Ensalada thai de cogollos, tomatitos, papaya verde y cacahuets</i>	11,00€
<i>Carpaccio de calabacines, queso de cabra, anacardos y hierbabuena</i>	10,80€
<i>Ravioles caseros de setas y gambas con "suquet" al parmesano</i>	16,80€
<i>Tortilla abierta de bacalao, butifarra negra, cebolla caramelizada y piparras encurtidas</i>	18,80€
<i>Tataki de atún, aguacate, mango, salsa teriyaki y emulsión de wasabi</i>	19,50€
<i>Pulpo asado, tupinambur frito, mojo canario, cebolla roja y cilantro</i>	19,20€
<i>Arroz del Delta del Ebro con gambitas de playa</i>	23,00€
<i>Steak tartare de Wagyu a la mostaza, salsa bearnesa y patatas chips</i>	18,00€
<i>Vacío de Black Angus, parmentier de limón y mostaza</i>	19,50€
<i>Cochinillo crujiente asado y deshuesado, céleri y limón marroquí</i>	18,80€

POSTRES CASEROS

<i>Cheesecake de mascarpone e idiazábal con toffee de café</i>	6,80€
<i>Espuma de crema catalana con sorbete de mandarina y crumble</i>	7,20€
<i>Lemon pie, merengue, crumble de avena y frambuesa</i>	6,50€
<i>Ganache de chocolate 70%, aceite de oliva y tostaditas</i>	6,20€
<i>Coulant de pistachos hecho al momento con helado de yogur</i>	7,50€
<i>Helados y sorbetes de Sandro Desii</i>	5,50€

**Nuestro personal puede informarles sobre alergias o intolerancias alimentarias de todos nuestros platos, no dude en consultarnos.*

**Suplemento de terraza del 10%*