



# COMIDAS DE NUESTRA CASA

<i>Coca con tomate de Forn Sant Josep</i>	3,80€
<i>Croqueta de jamón ibérico con papada curada (4 ud)</i>	12,00€
<i>Anchoas del Cantábrico sobre pan de cristal (4 ud)</i>	12,00€
<i>Bravísimas de la casa</i>	6,50€
<i>Zanahorias asadas, mató casero de oveja y meunière de naranja</i>	9,80€
<i>Hummus de boniato, castañas asadas y yogur</i>	11,00€
<i>Puerros a la brasa, crema de almendras tostadas, jamón ibérico y demi glace de puerros</i>	12,00€
<i>Burrata con pimientos del piquillo al pil-pil y anguila ahumada</i>	16,00€
<i>Berenjena ahumada y lacada con cremoso de queso feta y hierbas asiáticas</i>	11,90€
<i>Alcachofas confitadas estilo "Santa Gula"</i>	16,00€
<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>	18,00€
<i>Tortilla abierta de bacalao al ajillo cebolla caramelizada y patatas</i>	19,00€
<i>Tataki de atún, aguacate, mango, salsa teriyaki y emulsión de wasabi</i>	20,50€
<i>Pulpo con chimichurri asiático, patatas violeta y shiso rojo</i>	22,00€
<i>Arroz del Delta del Ebro con gambitas de playa</i>	23,00€
<i>Steak tartare de Wagyu con yema curada en soja y foie al Jerez</i>	19,50€
<i>Vacío de Black Angus, espuma de patata trufada y yema de huevo confitada</i>	21,00€
<i>Cochinillo crujiente asado y deshuesado, trinxat, coles encurtidas y salsa de ciruela</i>	22,00€

## 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>	7,50€
<i>Flan de yemas con dulce de leche y nata fresca</i>	7,20€
<i>Ganache de chocolate 70%, aceite de oliva y tostaditas</i>	6,50€
<i>Coulant de pistachos hecho al momento con helado de yogur</i>	8,50€
<i>Helados y sorbetes de Sandro Desii</i>	6,00€

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

*\*Suplemento de terraza del 10%*