



MENJARS DE CASA NOSTRA

<i>Coca amb tomàquet del Forn Sant Josep</i>	3,80€
<i>Croquetes casolanes de pollastre a l'ast i maionesa de shitake (4 ud)</i>	10,00€
<i>Anxoves del Cantàbric sobre coca de vidre (4 ud)</i>	12,00€
<i>Bravíssimes de la casa</i>	6,00€
<i>Pastanagues rostides, mató casolà d'ovella i meunière de taronja</i>	9,80€
<i>Hummus de pinyons, crema àcida i coriandre</i>	9,40€
<i>Porros a la brasa, crema d'ametlles torrades, pernil ibèric i demi glace de porros</i>	12,00€
<i>Burrata, salmorejo de tomàquets datterinos, alfàbrega, tàperes fregides i olives kalamata</i>	14,00€
<i>Albergínia fumada i lacada amb cremós de formatge feta i herbes asiàtiques</i>	11,90€
<i>Amanida thai de cabdells, tomàquets, papaia verda i cacauets</i>	11,00€
<i>Carpaccio de carbassons, formatge de cabra, anacards i menta</i>	10,80€
<i>Raviolis casolans de bolets i gambes amb suquet al parmesà</i>	16,80€
<i>Truita oberta de bacallà, botifarra negra, ceba caramel·litzada i piparres encurtides</i>	18,80€
<i>Tataki de tonyina, alvocat, mango, salsa teriyaki, emulsió de wasabi</i>	19,50€
<i>Pop rostit, tupinambur fregit, mojo canari, ceba vermella i coriandre</i>	19,20€
<i>Arròs del Delta amb gambetes de platja</i>	23,00€
<i>Steak tartare de Wagyu a la mostassa, salsa bearnesa i patates chips</i>	18,00€
<i>Vació de Black Angus amb parmentier de llimona i mostassa</i>	19,50€
<i>Garrí cruixent i desossat amb céleri i llimona marroquina</i>	18,80€

POSTRES CASOLANS

<i>Cheesecake de mascarpone i idazábal amb toffee de cafè</i>	6,80€
<i>Escuma de crema catalana amb sorbet de mandarina i crumble</i>	7,20€
<i>Lemon pie, merenga, crumble de civada i gerds</i>	6,50€
<i>Ganache de xocolata 70%, oli d'oliva i torradetes</i>	6,20€
<i>Coulant de festucs fet al moment amb gelat de iogurt</i>	7,50€
<i>Gelats i sorbets de Sandro Desii</i>	5,50€

**El nostre personal pot informar-li sobre al·lèrgies o intoleràncies alimentàries de tots els nostres plats, no dubti en consultar-nos.*

**Suplement de terrassa del 10%*