



MENJARS DE CASA NOSTRA

<i>Coca amb tomàquet del Forn Sant Josep (G)</i>	4,50€
<i>Croquetes de pernil amb carbonara i guanciale (2 ud) (G, L)</i>	8,00€
<i>Anxoves del Cantàbric sobre pa de brîoche i mantega (4 ud) (G, P, L)</i>	12,00€
<i>Bravíssimes de la casa (G, H, F, Aj, C)</i>	7,50€
<i>Calamarcets a l'andalusa amb maionesa de llimona marroquina (G, M, H)</i>	13,50€
<i>Amanida russa amb tàrtar de tonyina Balfegó i ou ferrat de Calaf (G, H, Mz, Se, S, P, Aj)</i>	16,00€
<i>Gyozes de galta de vedella amb suc d'escalivats i formatge Idiazàbal (4 uds) (G, L, C, Su, Se, Aj, S, M)</i>	16,00€
<i>Okonomiyaki d'albergínia a la flama (G, C, M, P, Su, Aj, Mz, H, S)</i>	13,00€
<i>Pastanagues rostides amb meunière de taronja i mató casolà (L)</i>	13,00€
<i>Carpaccio de carbassons amb formatge de cabra, tomàquet semisec i anacards (F, Mz, L, Su)</i>	12,00€
<i>Llagostins cruixents en pasta brick amb alfàbrega i mayo-nduja (4 uds) (G, H, M)</i>	14,00€
<i>Raviolis casolans de bolets i gambes amb suquet al parmesà (G, L, F, M, S, Su, Aj)</i>	22,00€
<i>Ceviche de corvina i alvocat amb "leche de tigre" de mango i maracujà (P, Se, A)</i>	21,00€
<i>Pop cruixent amb mojo anticuchero, moniato i blat de moro (M, Aj, G, C, Su, S, P, Se)</i>	22,00€
<i>Tataki de tonyina Balfegó, alvocat, mango, salsa teriyaki, emulsió de wasabi (G, P, Se, S, H, Su, Aj)</i>	24,00€
<i>Arròs de tinta de calamar amb aioli de julivert i safrà (M, P, C, Aj, H)</i>	24,00€
<i>Steak tartare de Wagyu amb bearnesa cafè de Paris (Mz, P, Su, Aj, C, H, L, G)</i>	22,00€
<i>Milanesa de llom baix de vedella amb parmentier i piparres encurtides (G, L, H, Su)</i>	26,00€
<i>Presa ibèrica amb xirivía i suc de cebetes (C, L)</i>	24,00€
<i>"Vacío" de vedella Angus amb chimichurri nikkei i patates fregides (G, C, Aj, Se)</i>	23,00€

POSTRES CASOLANS

<i>Cheesecake "estil basc" de toffee de cafè i avellanes confitades (L, G, H, F)</i>	7,50€
<i>Escuma de crema catalana amb sorbet de mandarina i crumble (G, L, H)</i>	7,50€
<i>Cremós de xocolata al 75% amb oli i sal (G, L, H)</i>	7,20€
<i>Lemon pie de yuzu, canyella i avellanes (H, L, G, F)</i>	7,20€
<i>Coulant de festucs fet al moment amb gelat de iogurt (G, F, L, H)</i>	8,50€
<i>Helados y sorbetes de Sandro Desii (L)</i>	6,00€

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

ALÉRGENOS: G (Gluten), L (Lactosa), M (Moluscos), P (Pescado), H (Huevo), S (Soja), Se (Sésamo), Mz (Mostaza), Su (Sulfitos), A (Apio), F (Frutos secos), Al (Altramuces), C (Cebolla), Aj (Ajo)