



COMIDAS DE NUESTRA CASA

<i>Coca con tomate de Forn Sant Josep (G)</i>	4,50€
<i>Croquetas de jamón con carbonara y guanciale (2 ud) (G, L)</i>	8,00€
<i>Anchoas del Cantábrico sobre pan de bríoche y mantequilla (4 ud) (G, P, L)</i>	12,00€
<i>Bravísimas de la casa (G, H, F, Aj, C)</i>	7,50€
<i>Calamarcitos a la andaluza con mayonesa de limón marroquí (G, M, H)</i>	13,50€
<i>Ensaladilla rusa con tartar de atún Balfegó y huevo frito de Calaf (G, H, Mz, Se, S, P, Aj)</i>	16,00€
<i>Gyozas de carrillera de ternera con jugo de escalivados e Idiazábal (4 uds) (G, L, C, Su, Se, Aj, M, S)</i>	16,00€
<i>Okonomiyaki de berenjena a la llama (G, C, M, P, Su, Aj, Mz, H, S)</i>	13,00€
<i>Zanahorias asadas con meunière de naranja y mató casero (L)</i>	13,00€
<i>Carpaccio de calabacines con queso de cabra, tomate semiseco y anacardos (F, Mz, L, Su)</i>	12,00€
<i>Langostinos crujientes en pasta brick con albahaca y mayo-nduja (4 uds) (G, H, M)</i>	14,00€
<i>Ravioles caseros de setas y gambas con "suquet" al parmesano (G, L, F, M, S, Su, Aj)</i>	22,00€
<i>Ceviche de corvina y aguacate con leche de tigre de mango y maracuyá (P, Se, A)</i>	21,00€
<i>Pulpo crujiente con mojo anticuchero, boniato y maíz (M, Aj, G, C, Su, S, P, Se)</i>	22,00€
<i>Tataki de atún Balfegó, aguacate, mango, salsa teriyaki y emulsión de wasabi (G, P, Se, S, H, Su, Aj)</i>	24,00€
<i>Arroz de calamar en su tinta con alioli de perejil y azafrán (M, P, C, Aj, H)</i>	24,00€
<i>Steak tartare de Wagyu con bearnesa café de París (Mz, P, Su, Aj, C, H, L, G)</i>	22,00€
<i>Milanesa de lomo bajo de ternera con parmentier y piparras encurtidas (G, L, H, Su)</i>	26,00€
<i>Preso ibérica con chirimía y jugo encebollado (C, L)</i>	24,00€
<i>Vacío de novillo de Angus con chimichurri nikkei y patatas fritas (G, C, Aj, Se)</i>	23,00€

POSTRES CASEROS

<i>Cheesecake "estilo vasco" con toffee de café y avellanas confitadas (L, G, H, F)</i>	7,50€
<i>Espuma de crema catalana con sorbete de mandarina y crumble (G, L, H)</i>	7,50€
<i>Cremoso de chocolate al 75% con aceite y sal (G, L, H)</i>	7,20€
<i>Lemon pie de yuzu, canela y avellanas (H, L, G, F)</i>	7,20€
<i>Coulant de pistachos hecho al momento con helado de yogur (G, F, L, H)</i>	8,50€
<i>Helados y sorbetes de Sandro Desii (L)</i>	6,00€

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

ALÉRGICOS: 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)