

Per Picar...

- Mini torradeta d'anxova amb mus de piparra, olivada i compota de tomàquet3€/ud.
Mini tostadita de anchoa con mus de piparra, olivada y compota de tomate
- Ostres fine de claire4,50/ud.
Ostras fine de Claire
- Taula de formatges catalans de pastor12€
Tabla de quesos catalanes de pastor
- Pernil Ibèric de gla D.O. Guijuelo (100 g.)18€
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo (100 g.)
- Farcellets de marisc i de formatge de cabra amb verdures8,50€
Saquito de marisco y de queso de cabra con verduras
- Saltejat de verdures i bolets amb ou poché12€
Salteado de verduras y setas con huevo poché
- Takoyaki de llomàntol10€
Takoyaki de bogavante
- Twisters de llagostí amb salsa sweet chili12€
Twisters de langostino con salsa sweet chili
- Croquetons de txipirons9€
Croquetones de chipirones
- Mandonguilles de vedella amb puré de castanyes i salsa yakitori10€
Albóndigas de ternera con puré de castañas y salsa yakitori
- Mini burguer de wagyu amb parmesà, ceba caramel·litzada i tomàquet4,80€/ud.
Mini burguer de wagyu con parmesano, cebolla caramelizada y tomate
- Tacos de galta de porc a baixa temperatura amb mango, llima i reducció de mango8€
Tacos de carrillera de cerdo a baja temperatura con mango, lima y reducción de mango
- Pota de pop a la planxa amb puré de patata i parmesà23€
Pata de pulpo a la plancha con puré de patata y parmesano
- Vieires amb papada, trompeta de la mort i oli de tòfona16€
Vieiras con papada, trompeta de la muerte y aceite de trufa
- Tempura de verdures amb romesco12€
Tempura de verduras con romesco

Els Nostres Plats

- Tàrtar de salmó amb miso de mango14€
Tartar de salmón con miso de mango
- Sashimi de tonyina vermella de Balfegó amb soja i wasabi16€
Sashimi de atún rojo Bluefin de Balfegó con soja y wasabi
- Tataki de tonyina vermella de Balfegó amb maionesa de gingebre18€
Tataki de atún rojo de Balfegó con mayonesa de jengibre
- Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó amb alvocat, gelat de llima i wasabi18€
Tartar de atún rojo de Balfegó con aguacate, helado de lima y wasabi

Suplement de terrassa 5%

Preus amb iva inclòs



Consultar al lèrgens



Carta de vins



- Ceviche de corball amb maduixes, mango i quicos 14€
Ceviche de corvina con fresas, mango y quicos
- Steak tàrtar de “rubia gallega” 18€
Steak tartar de rubia gallega
- Tàrtar de tomàquet Vasc amb alvocat i pesto de festucs 12€
Tartar de tomate Vasco con aguacate y pesto de pistachos
- Coca d'escalivada fumada, amb arengada i reducció d'alfàbrega 10€
Coca de escalivada ahumada, con arenque y reducción de albahaca
- Amanida de fruits del bosc amb vinagreta de gerds i mel 12€
Ensalada de frutos del bosque con vinagreta de frambuesa y miel
- Amanida César 12€
Ensalada César

Les carns

- Entranya amb picada de chimichurri 14€
Entraña con picada de chimichurri
- Ploma ibèrica amb patata i moniato al forn, i salsa de mostassa trufada 22€
Pluma ibérica con patata y boniato al horno, i salsa de mostaza trufada
- Magret d'ànec amb peres i salsa de gerds a l'oporto 16€
Magret de pato con peras y salsa de frambuesas al oporto
- Entrecot platinum amb patates especiades picants 25€
Entrecot platinum con patatas especiadas picantes
- Filet de “rubia gallega” 26€
Filete de rubia gallega
- Cangur amb salsa de coco, chutney de pinya i arròs 22€
Canguro con salsa de coco, chutney de piña y Arroz

Els peixos

- Bacallà amb alioli d'all negre i gambes amb puré d'espàrrecs 19€
Bacalao con alioli de ajo negro y gambas con puré de espárragos
- Turbot al forn a la donostiarra 21€
Rodaballo al horno a la donostiarra
- Salmó a la planxa amb verdures 19€
Salmón a la plancha con verduras
- Corball amb suquet vermell i puré de patata lila picant 19€
Corvina con fumet rojo y puré de patata lila picante

Preus amb iva inclòs

Suplement de terrassa 5%



Consultar al lèrgens

