

LA NOSTRA CARTA

PER COMENÇAR FREDS

*Amanida de formatge brie amb poma, guaiaba, nous i la nostra vinagreta	8'50€
*Tataki de Vacio de vedella amb chutney de pinya	9'50€
*Carpaccio de gamba vermella amb encenalls de foie i ous de salmó	10€
*"Mini Tacos" de tàrtar de tonyina vermella i alvocat	12€

PER COMENÇAR TEMPERATS

*Coca de foie mi-cuit caramel·litzat	10€
*Cruixent de foie amb reducció de Pedro Ximénez	9€
*Tempura d'albergínia amb mel de canya	7€
*"Torrija" de tomàquet amb sardina fumada	3'50€
*Explosió d'ou amb ibèric	8€
*Musclos saltejats amb salsa de curri verd	8'50€

PER ACABAR AMB PEIXOS

*Pop Palad ART amb el seu pil pil	13€
*Lluç confitat sobre crema d'ibèric, teula de pa i aire de tomàquet	12€
*Bacallà amb mussolina d'all rostit	13€
*Llom de Reig amb crosta de pa romesco sobre crema de "Callos" i ceps	13€

PER ACABAR AMB CARNES

*Ploma Ibèrica, feta a baixa temperatura	12€
*Magret d'Ànec amb reducció de Vermut	13€
*Daus de peus de porc amb vel de formatge "San Simón" fos, pera i praliné de cacauet	14€
*"Ravioli" de cua de Bou amb aire de Pastanaga	13€
*Espotlla de Xai de llet, feta a baixa temperatura amb xarop d'auró, raïm i xiitake	15€