

Carta PaladART

PER COMENÇAR FREDS



- *Amanida cruixent de formatge brie amb poma, guaiaba, nous i la nostra vinagreta (4u) 8'50€
- *Tataki de Vacio de Vedella amb chutney de pinya 9'50€
- *Carpaccio de Gamba vermella amb gelatina de bloody mary, llima i torradetes de pa de carbó 11€
- *Tataki de Tonyina Vermella amb sèsam de wasabi i alga nori 11€
- *"Mini Tacos" de Tàrtar de Tonyina, alvocat i caviar de maracujà. (6u) 12€

PER COMENÇAR TEMPERATS



- *Bombeta casolana de "Pulled Pork" amb un toc de barbacoa 1'10€/u
- *"Torrija" de tomàquet amb sardina fumada 3'50€/u
- *Tempura d'albergínia amb mel de canya 7€
- *Canonets farcits de gambetes acompanyats amb salsa PaladART (6u) 8€
- *Explosió cruixent d'Ou amb Tòfona negra (4u) 9€
- *Musclos saltejats amb salsa de curri verd i alga wakame 9€
- *Cruixent de foie amb reducció de Pedro Ximénez (6u) 9€
- *Calamars de platja a la andalusa i maionesa de kimchi 10€
- *Coca de foie mi-cuit caramel·litzat (2u) 11€



PER ACABAR AMB PEIXOS

- *Lluç al forn amb ceba caramel·litzada sobre crema d'ibèric 12€
- *Pop PaladART amb el seu pil pil 13€
- *Bacallà confitat i gratinat a la mussolina d'alls rostits 14€
- *Llom de Rap amb escates d'arròs verd sobre crema lleugera de suquet 15€



PER ACABAR AMB CARNS

- *Ploma Ibèrica feta a baixa temperatura 12€
- *Magret d'Ànec amb reducció de mango, raïm, xiitake i pa cruixent 13€
- *Sandwich de cua de Bou amb aire de pèsols (2u) 13€
- *Daus de peus de Porc amb formatge fumat fos, poma i praliné (4u) 14€
- *Lingot de Garrinet amb gingebre gebrat i cacauet fregit amb mel (2u) 15€
- *Espatleta de Xai anyell fet a baixa temperatura amb salsa hoisin (2u) 15€
- *Entrecot de Vedella de Girona (320gr) 16€