

ELS NOSTRES PLATS

Roba estesa.

13.50€ Anxoves del Cantàbric "OO" amb torrades de coca de folgueroles untades amb tomata de penjar, AOVE i sal Maldon.

Les braves.

6.50€ Patates del País potxades suaument amb oli d'oli, salsa picant 100% artesana i dos all i oli casolans.

La Ensaladilla i la Ventresca.

7€ Clàssica ensaladilla russa amb ventresca de tonyina i maionesa casolana.

La Burrata de Puglia.

12€ Burrata fresca i tomata de Barbastro amb AOVE 100% Arbequina l'Estornell, sal negra de Hawaii i pebre "écrasé".

Daus de tonyina picant.

19€ Petits cubs de tonyina vermella amanits amb la nostra salsa secreta sobre arròs japonès i làmines cruixents d'alga nori en tempura.

No-niguri.

16€ Fines làmines de salmó fresc a la flama amb salsa teriyaki y arròs japonès.

Tiradito.

16€ Talls de corvina fresca amb emulsió de "aji amarillo" peruà, ceba vermella, kikos i fideus d'arròs cruixent.

El Taco.

15€ (4u) Costella de res rostida 15 hores sobre la "tortilla" casolana de blat de moro amb crema suau d'alvocat i ceba adobada pel Xef.

Lagarto.

16.50€ Tall de porc ibèric a la brasa, kimchie, permentier y porró cruixent.

Picanya de bou.

16.50€ Típic tall de carn Brasiler a la brasa amb patates, salsa yakiniku, maionesa de chipotle y sèsam.

ELS DOLÇOS

Lemon Pie.

6€ El clàssic pastís de llimona americà, servit en copa.

La bailona.

7.50€ Cremós i deliciós pastis de formatge fet a casa amb coulis de gerds.

Textures de xocolata.

6.50€ Cremós, brownie i gelat. Les 3 millors preparacions del nostre ingredient "fetiche".

IGI inclòs

Demana més informació per al·lèrgies i intoleràncies.

Gràcies.
BON PROFIT!

LA SELECCIÓ DE VINS

BLANCS



Azpilicueta	2.90€	18€
D.O. Rioja. Viura.		
Barbuntin	3.70€	19€
D.O. Rías Baixas. Albariño.		
Barbuntin Magnum		36€
D.O. Rías Baixas. Albariño.		
Pazo de Señorans		22€
D.O. Rías Baixas. Albariño.		
Flor de Vetus	2.90€	14.50€
D.O. Rueda. Verdejo.		
Barcolobo Baldio de Paula		16€
D.O. Castilla y León. Verdejo.		
Fraga Do Corvo		22€
D.O. Monterrei. Godello.		
Sommos Gewurztraminer	2.90€	16.50€
D.O. Somontano. Gewurztraminer.		

ROSATS



Born Rose Barcelona		19€
D.O. Catalunya. Garnatxa.		
Barcolobo Lacrimae Rerum		22.80€
D.O. Rioja. Tempranillo.		

NEGRES



Azpilicueta Reserva	3.90€	22.50€
D.O. Rioja. Graciano, Mazuelo, Tempranillo.		
Tritium Las Garnachas		25€
D.O. Rioja. 100% Garnatxa.		
Conde De Valdemar Gran Reserva		38€
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano, Garnatxa.		
Izadi Crianza	2.90€	16€
D.O. Rioja. Tempranillo.		
Izadi Crianza Magnum		36€
D.O. Rioja. Tempranillo.		
Quinta Tarsus Crianza	3.90€	24€
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.		
Finca de Villacreces		33€
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, Merlot, Cabernet.		
Fincas de Valdemacuco Crianza		28€
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.		
Fraga Do Corvo		24.50€
D.O. Monterrei. Mencía.		
La Maria Ganxa (Millor vi català jove 20)	3.70€	20.50€
D.O. montsant. Cariñena.		

CHAMPAGNE



Apriori brut Colet		20€
Vatua Rosé		23€
Perrier Jouet Grand Brut		57.50€