



## ENTRANTES

Selección de tempuras con langostinos y mayonesa de pimentón	6,90 €
Bizcocho de sifón con brandada de bacalao sobre salmorejo cordobés	6,50 €
Croquetas caseras ( jamón y boletus )	6,00 €
Ensalada de aguacates con nueces, jamón de pato y tomatitos semi asados	6,50 €
Salmón Gaudí al humo de naranjo y crema de trigueros	7,50 €
Risotto de mejillones y zamburiñas	7,50 €
Ensalada con queso de cabra, higos confitados, jamón ibérico y aliño de tupinambo y cerezas	6,50 €
Selección de ibéricos de bellota	14,50 €

## ARROCES

Arroz de chipirones, gambas y cigalas	9,00 €
Arroz de setas, trigueros y otras verduras	9,00 €
Arroz a banda del senyoret	9,00 €
Arroz con rabo de toro, foie, boletus y uvas pasas	9,00 €
Arroz negro con ali-oli de wasabi	9,00 €
Arroz de pulpitos con gambones y alcachofas	9,00 €
Arroz de mejillones, almejas y calamar	9,00 €
Arroz de bogavante	17,00 €

## CARNES

Carrillera glaseada con guarnición de humus de berenjenas y crudites	14,90 €
Entrecot de ternera a la parrilla	17,90 €
Solomillo de ternera a la brasa	17,90 €
Costilla ibérica al roner ( baja temperatura ) con guisantes y boniato asado	13,50 €
Brochetas de pollo de corral yakitori	12,50 €

## PESCADOS

Merluza a la vizcaína	14,50 €
Lubina adobada crujiente	14,50 €
Bacalao con miel y lima	14,50 €
Rodaballo ningo yaki y salsa ponzu	16,50 €

## POSTRES

Coulant de chocolate sobre tarhana y helado de fresas	4,50 €
Gaznates con mousse de mascarpone y frutos rojos	4,50 €
Limón negro con helado de yuzu y tierras de galleta	4,50 €
Tarta de queso y coco, dulce de leche y helado de manzana grany y mostaza verde.	4,50 €
Polenta caramelizada con leche de cabra y helado de merengada	4,50 €



ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITE INFORMACION A NUESTRO PERSONAL