

FÓRMULA MEDIODÍA

de lunes a viernes de 13h a 16.00h (NO FESTIVOS)

PRIMERO (ENTRANTE)

+ SEGUNDO (ARROZ, CARNE O PESCADO)

+ POSTRE ó CAFÉ

25.90€

INCLUYE PAN Y 1 BEBIDA

Para empezar

Patatas baby braseadas con nuestra salsa brava ahumada

Croquetas de jamón (4 ud.)

Croquetas de sepia y calamar en su tinta (4 ud.)

Croquetas de gamba al ajillo (4 ud.)

Brioche de calamarcitos rebozados en harina de garbanzo y mayolima

Tabla de pescadito frito con alioli-ponzu y salsa César

Berenjena a la parmigiana

Canelón de boletus con aroma de trufa y crema de foie (SUPL. +4.00€)

Hummus con pulpo a la brasa y chorizo crujiente (SUPL. +4.00€)

----- *del mar* -----

Tallarinas de playa salteadas con ajo y perejil (SUPL. +4.00€)

Zamburiñas a la brasa con aroma de cítricos (SUPL. +4.00€)

Mejillones del chef con salsa de tomate casera, pesto y queso parmesano

Gambones a la brasa con alioli-ponzu

Crema de marisco con espuma de nata trufada y chips de puerro

----- *los fríos* -----

Ensalada de tomate *cor de bou* con bacalao y suprema de naranja

Ensalada de burrata con pesto, tomate seco, canónigos y alcachofa confitada

Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho (SUPL. +4.00€)

Carpaccio de gamba con citronet de mango, granada y pan carasau (SUPL. +4.00€)

Steak tartar de solomillo de vaca madurada con tostaditas (SUPL. +4.00€)

Nuestros arroces

Arroz del senyoret con rape, gambas y mejillones

Arroz huertano de verduras de temporada con romesco

Fideuà de cabello de ángel con alioli

Arroz negro con tartar de gamba y alioli (SUPL. +4.00€)

Arroz de gamba roja y zamburiñas (SUPL. +4.00€)

Arroz de bacalao confitado con cebolla caramelizada y alioli (SUPL. +4.00€)

Pescados

Lomo de lubina fresca sobre crema de pimientos del piquillo y verduritas

Tataki de atún rebozado en sésamo con vinagreta japonesa, tirabeques y pakchoi (SUPL. +4.00€)

Lomo de bacalao gratinado con alioli a la miel sobre crema de cebolla caramelizada y almendra garrapiñada (SUPL. +4.00€)

Carnes

Muslo de pollo deshuesado con patatas fritas caseras

Entrecot de ternera con patata al caliu y pimientos del padrón (SUPL. +4.00€)

Solomillo de vaca madurada con salsa de foie y setas de temporada (SUPL. +4.00€)

Nuestros postres caseros

Trufas de la casa

Pastel de queso Idiazábal con sal ahumada

Tiramisú casero de crema catalana

Copa de helado artesano



LUNCH MENU

Monday to Friday from 1pm to 4pm (EXCLUDING HOLIDAYS)

FIRST COURSE (STARTER)

+ SECOND COURSE (RICE, MEAT OR FISH)

+ DESSERT OR COFFEE

25.90€

INCLUDES BREAD AND 1 DRINK

Starters

Braised baby potatoes with our smoky spicy sauce

Ham croquettes (4 uts.)

Cuttlefish and squid croquettes (4 uts.)

Garlic prawn croquettes (4 uts.)

Brioche with baby squid coated in chickpea flour and mayonnaise

Fried fish with alioli-ponzu and Caesar dressing

Eggplant parmigiana

Boletus cannelloni with truffle aroma and foie gras cream (SUPPL. +€4.00)

Hummus with grilled octopus and crispy chorizo (SUPPL. +€4.00)

----- *from the sea* -----

Coquina clams sautéed with garlic and parsley (SUPPL. +€4.00)

Grilled scallops with citrus aroma (SUPPL. +4.00€)

Chef's mussels with homemade tomato sauce, pesto and Parmesan cheese

Grilled prawns with aioli-ponzu

Seafood cream with truffle cream foam and leek chips

----- *cold appetizers* -----

Beef heart tomato salad with cod and orange supreme

Burrata salad with pesto, tomato, lamb's lettuce and confit artichoke

Tuna tartare with pistachios and plantain crisp (SUPPL. +€4.00)

Prawn carpaccio with mango citronette, pomegranate and carasau bread (SUPPL. +€4.00)

Beef tenderloin steak tartare with toast (SUPPL. +€4.00)

Our rices

Arroz del senyoret with monkfish, prawns and mussels

Arroz huertano with seasonal vegetables and romesco sauce

Fideuà with aioli

Black rice with prawn tartare and aioli (SUPPL. +€4.00)

Red prawn and scallop rice (SUPPL. +€4.00)

Confited cod rice with caramelized onion and alioli sauce (SUPPL. +€4.00)

Fish

Fresh sea bass loin with piquillo pepper cream and vegetables

Sesame-crusted tuna tataki with japanese vinaigrette, snow peas and pak choi (SUPPL. +€4.00)

Gratinated cod loin with honey aioli, onion cream and candied almonds (SUPPL. +€4.00)

Meat

Boneless chicken thigh with homemade fries

Beef entrecote with roasted potatoes and Padrón peppers (SUPPL. +€4.00)

Matured beef sirloin with foie gras sauce and seasonal mushrooms (SUPPL. +€4.00)

Our
homemade
desserts

House truffles

Idiazabal cheesecake with smoked salt

Homemade catalan cream tiramisu

Artisan ice cream sundae