

Para empezar

Patatas baby braseadas con nuestra salsa brava ahumada - 6.90€

Croquetas de jamón (4 ud.) - 6.90€

Croquetas de sepia y calamar en su tinta (4 ud.) - 7.50€

Croquetas de gamba al ajillo (4 ud.) - 7.50€

Brioche de calamarcitos rebozados en harina de garbanzo y mayolima - 11.50€

Tabla de pescadito frito con alioli-ponzu y salsa césar - 16.90€

Berenjena a la parmigiana - 15.90€

Canelón de boletus con aroma de trufa y crema de foie - 14.90€

Hummus con pulpo a la brasa y chorizo crujiente - 17.50€

----- del mar -----

Tallarinas de playa salteadas con ajo y perejil - 18.00€

Zamburiñas a la brasa con aroma de cítricos - 16.50€

Mejillones del chef con salsa de tomate casera, pesto y queso parmesano - 16.00€

Gambones a la brasa con alioli-ponzu - 15.50€

Crema de marisco con espuma de nata trufada y chips de puerro - 17.50€

----- los fríos -----

Ensalada de tomate *cor de bou* con bacalao y suprema de naranja - 16.90€

Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho - 18.50€

Carpaccio de gamba con citronet de mango, granada y pan de carasau - 18.90€

Ensalada de burrata con pesto, tomate seco, canónigos y alcachofa confitada - 16.90€

Steak tartar de solomillo de vaca madurada con tostaditas - 20.50€

Pan cristal con tomate de colgar y A.O.V.E. - 3.50€

Pan sin gluten - 3.50€

Nuestros arroces

Precio por persona. Mínimo 2 pax.

Arroz del senyoret con rape, gambas y mejillones - 23.90€

Arroz negro con tartar de gamba y alioli - 23.50€

Arroz huertano de verduras de temporada con romesco - 20.50€

Arroz de gamba roja y zamburiñas - 25.90€

Arroz de bacalao confitado con cebolla caramelizada y alioli - 24.50€

Arroz de entrecot con alcachofa confitada y salsa romesco - 33.00€

Arroz meloso de pulpo braseado con foie micuit - 25.90€

Arroz negro meloso con stracciatella y calamarcitos fritos - 23.90€

Fideuà marinera con alioli - 22.90€

Pescados

Tataki de atún con vinagreta japonesa y sésamo, salteado de tirabeques y pakchoi - 24.90€

Pulpo a la brasa sobre parmentier ahumada y nuestra salsa brava - 27.50€

Lomos de lubina sobre crema de pimientos del piquillo y verduritas salteadas - 23.50€

Lomo de bacalao gratinado con alioli a la miel sobre crema de cebolla caramelizada y almendra garrapiñada - 24.50€

Carnes

Muslo de pollo deshuesado con patatas fritas caseras - 17.90€

Entrecot de ternera con patata al caliu y pimientos del padrón - 25.50€

Solomillo de vaca madurada con salsa de foie y setas de temporada - 28.90€

Para los más pequeños

Macarrones a la boloñesa - 9.50€

Fingers caseros de solomillo de pollo con patatas fritas caseras - 10.50€

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas caseras - 11.50€

Nuestros postres

Trufas de la casa - 3.90€

Pastel de queso Idiazábal con sal ahumada - 8.50€

Coulant casero de chocolate con helado - 9.50€

Tiramisú de crema catalana - 7.50€

Marejada dulce (ideal compartir) - 18.50€

Copa de helado artesano - 6.50€