



ENTRANTES

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

ARROCES

<i>Arroz con setas, trigueros y otras verduras</i>	9,00 €
<i>Arroz a banda del senyoret</i>	9,00 €
<i>Fideua de almejas, sepia, gambas y mejillones</i>	9,00 €
<i>Arroz de bogavante (seco o caldoso)</i>	17,00 €
<i>Paella de chipirones, gambones y mejillones</i>	9,00 €
<i>Paella de rabo de toro confitado con ajetes y uvas pasas</i>	9,00 €

CARNES

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

PESCADOS

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

POSTRES

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



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

