

Aperi Vivo

Vermut amb Olives	4,50 €
Copa de Cava i Ostra	7,50 €
Mini Moet & Chandon (200ml) i 2 Ostres	23,00€

Paelles i Arrosos Catalans*

Paella Vegana (min 2 persones, preu per persona)	17,00€
Paella de Marisc (min 2 persones, preu per persona)	19,50€
Arròs Negre amb Calamarsets (min 2 persones, preu per persona)	19,50€
Paella de Llamàntol i Marisc (min 2 persones, preu per persona)	33,50€

*Les nostres paellas estan elaborades amb productes frescos i locals.
Temps d'elaboració de 30 minuts
Preu per persona, Min 2 persones

Informi al cambrer si pateix alguna al·lèrgia alimentària
Suplement terrassa 10%
Tots els preus inclouen l'IVA

Els Nostres Aperitius

Anchoves del cantàbric "00"(2uds)	4,90 €
Ostra belle huitre Guillaudeu n ^a 3 (ud)	4,90 €
Seitó en vinagre (2uds)	3,50 €
Croquetes de Pernil (2uds)	3,80 €
Croquetes de Ceps (2uds)	3,80€
Croquetes de Sípia en la seva tinta i "all i oli" (2uds)	3,80€
Croquetes de Poma i Foie (2uds)	3,80€
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva (2uds)	2,90 €
Cucurutxo de Gorgonzola y Crema de Pera	3,90 €
Montadito de formatge Camembert	3,50 €
Montadito "Mexicano" Guacamole, formatge de Cabra i Nachos	3,50 €
Montadito de Vedella i foie a la planxa	5,80 €
Mini Hamburguesa amb Pà de Remolatxa	3,50 €

Les Nostres Tapes

"Ensaladilla Russa"	5,50 €
Pebrots del padró	5,90 €
Patates braves	6,50 €
Truita de patates amb aroma de Tòfona	8,00 €
Ous estrellats amb salsa de xoriço i encenalls de pernil ibèric	9,50 €
Caneló de carn amb foie gras i bexamel de Tòfona	13,50 €
Caneló de ricotta y espinacs	11,50 €
Taula de formatges (½ ració)	9,50€
Taula de formatges	17,00 €
Pernil Ibèric 100% Gla (½ ració)	13,00 €
Pernil Ibèric 100% Gla	25,50 €
Burratina amb pesto vermell	10,90 €
Amanida amb formatge de cabra	11,00 €
Amanida de ventresca de tonyina amb tomàquet "kumato"	12,00 €
Tataki d'albergínia amb tomàquet confitat i llima	14,50 €

Informi al cambrer si pateix alguna al·lèrgia alimentària

Suplement terrassa 10%

Tots els preus inclouen l'IVA

Les Nostres Tapes

Ceviche de Verdures amb emulsió de Rocoto	9,80 €
Verduretes de l'hort al plat amb hummus de remolatxa	9,50 €
Steak tartar	12,50 €
Ceviche verd de Corvina	12,50 €
Tàrtar de Salmó amb crema agra y Xips de Yuca	11,50 €
Tàrtar de Tonyina blue fine amb crema de advocat	14,75 €
Musclos al vapor	9,90 €
Calamars saltejats amb all i julivert	8,90 €
Calamares a la andalusa en la seva tinta	9,20 €
Gambes a l'allet	12,50 €
Pop a l'estil "Vivo"	8,50 €
Tataki de Tonyina blue fine mar i muntanya	19,50 €
Cloïsses Gallegues amb salsa verda	18,00 €
"Suquet" de rap	9,50 €
Llamàntol (preu per kg)	65,00 €

Els Nostres Plats

Ploma ibèrica amb Carbassa i Avellanes	15,50 €
Salmó cuinat a baixa temperatura	14,50 €
Daus de Filet de Vedella	16,00 €
Filet de llobarro a la planxa amb verdures baby	26,00 €
Melós de Xai a baixa temperatura amb Moniato	15,00 €
Hamburgessa de "Angus" (180gr) amb formatge "Taleggio"	16,00 €
Magret de d'Ànec amb confitat de Kumquat	15,00 €
Mitjana de vedella gallega (500gr)	32,00 €

Postres Artesans

Varietat de gelats (1Bola)	3,00 €
Lingot de xocolata	6,50 €
Catalanet	6,50 €
Tiramisú de mango	6,50 €
Cheesecake	6,50 €
Milfulls	7,00 €
Degustació de xocolata	8,50 €

Informi al cambrer si pateix alguna al·lèrgia alimentària
Suplement terrassa 10%
Tots els preus inclouen l'IVA