

Ostra belle huitre Gillardeau n°3 al natural

1 ostra	5.40
2 ostres	10.40
5 ostres	25.00
8 ostres	38.40

Tria el amaniment:

Parisina: Vinagre de chardonnay i escalunyes (SG)

Encewichada: Llet de tigre (SG)

Tokio: Soja y cítrics

Bloody Mary: Suc de Tomàquet, pebre, sal, tabasco (SG)

PAELLES I ARROSSOS CASOLANS

Paella Vegana (min 2 persones, preu per persona) 18.00 (SG-VV)

Paella de Marisc (min 2 persones, preu per persona) 19.50 (SG)

Arròs Negre amb Calamarsets (min 2 persones, preu per persona) 19.50 (SG)

Arròs Caldós amb Llamàntol (min 2 persones, preu per persona) 29.00 (SG)

Les nostres paellas estan elaborades amb productes frescos i locals Temps d'elaboració mínim de 30 minuts

Preu per persona, Min 2 persones

Pa de vidre amb tomàquet (2ud) 2.90 (V)

Tosta d' Anxova del Cantàbric "00" amb cabell d'àngel de tomàquet i oliva kalamata 4.30

Croquetes de Pernil (2ud) 3.80

Croquetes de Ceps (2ud) 3.80 (V)

Croquetes de Sípia en la seva tinta i "all i oli" (2ud) 3.80

Montadito Mini-Burguer amb Pa de Remolatxa 3.50

Montadito de formatge Camembert 3.50 (V)

Montadito "Mexicano" Guacamole, formatge Taleggio i Nachos 3.50 (V)

Montadito de Vedella i foie a la planxa 5.80

Cucurutxo de Gorgonzola y Pera 3.90 (V)

Seitó en vinagre (2un) 4.20 (SG)

¿ET VE DE GUST COMPARTIR?

Pebrots del padró 6.20 (VV)

Patates Braves 6.50 (V)

Truita de patates amb aroma de Tòfona 8.00 (SG-V)

Degustació de formatges 12.00 (SG-V)

Caneló de ricotta y espinacs amb beixamel 7.50 (V)

Caneló de carn amb beixamel de foie trufada 8.70

Ous estrellats amb salsa de xoriço i encenalls de pernil ibèric 9.50

Pernil Ibèric 100% Gla (½ ració) 13.50

Pernil Ibèric 100% Gla 26.00

Calamars a la andalusa en la seva tinta amb maionesa de wasabi 9.20

Musclos al vapor 9.50 (SG)

Pop a la plantxa amb parmentier de patates, cruixent d'arròs i pebre vermell dolç 9.80

Gambes a l'allet 12.90 (SG)

- Amanida amb formatge de cabra, ruca, espinacs i pinyons 11.00** (SG-V)
- Amanida de l'hort amb tomàquet, crema d'alvocat, fulles de mostassa i mini panotxa 11.00** (SG-VV)
- Burrata pugliese amb pesto vermell de tomàquet sec sobre llit de ruca 11.00** (SG-V)
- Spaghetti de carbassó amb pesto genovese casolà, pastanaga i tomàquet cherry 9.50** (SG-V)
- Tataki d'albergínia amb tomàquet confitat i llima 14.50** (SG opcional)
- Steak tàrtar de filet amb pa carasau i tàperes 14.50**
- Magret d'ànec amb kumquats confitats 17.50** (SG)
- Daus de filet gallec amb mongetes, pebre rosa i patates saltejades amb romaní i sàlvia 19.50** (SG)
- Lingot de xai cuinat a baixa temperatura amb moniato, verdures i el seu demi-glace 17.50** (SG)
- Hamburguesa de black angus (180gr) amb crema de formatge Taleggio i patates fregides 17.00**
- Esqueixada de bacallà, a l'estil VIVO: amb carpaccio de bacallà, tàrtar de tomàquet i esferes líquides d'olives 14.50** (SG)
- Tàrtar de salmó amb crema agra, salsa de pinya rostida i xips de iuca 14.00**
- Tàrtar de tonyina blue finn amb crema d'alvocat, emulsió de tomàquet cherry i remolatxa cruixent 17.50** (SG)
- Salmó noruec a la planxa amb espàrrecs, mussolina d'all rostit i tàperes 15.50**
- Filet de llobarro salvatge a la planxa amb verdures de temporada i hummus de remolatxa 26.00** (SG)

POSTRES

- Macedònia 6.50** (SG-VV)
- Sacher gastronòmik 7.00** (SG)
- Milfulls amb crema pastissera perfumada a la llimona 7.00**
- Cheesecake amb neu de coco i fruites del bosc 7.50**
- Esfera de tiramisú de mango 8.50**
- Crema Catalana 6.50** (SG)