

SUGGERIMENTS PER COMPARTIR (Segons disponibilitat)

- Gamba vermella a la sal (2) (100gr) 10€
- Musclos de roca del Delta a la marinera (9,11,13) 12€
- Ostres gillardeau nº2 (13) 4,5€/u
- Croquetes de pollastre rostit (1,7) (5u) 8€
- Espatlla ibèrica de gla amb pa de coca amb tomàquet (1) 19€

MENÚ

Còctel de benvinguda

ENTRANTS

- Espàrrec blanc lleugerament encurtit, gambes, gaspatxo verd d'alvocat (2,12)
- Albergínia a la flama, sobrassada, formatge de Mahó curat, maionesa de mel fumada (3,7)
- Brioix planxat farcit d'*steak tartare* tallat a ganivet (1,3,7,10,12)
- Crema freda d'ostres, corball marinat amb llimona fermentada, pebrotets del Padrón i tomàquets xerry 'Divino' confitats (Suplement 2€) (4,12,13)
- Caneló de porro farcit de burrata, crema d'alfàbrega, mermelada de tomàquet (7,8) 🌱
- Endívies, *tataki* de picanya, "piquillo" amb salsa de vaca madurada (9,12)

PLATS PRINCIPALS

- Arròs de gamba vermella (Suplement 3€) (2,4,9,12,13)
- Arròs 'a la llauna', múrgoles, papada de porc a baixa temperatura (9,12)
- Llom de bacallà amb calamar ofegat i salsa de xipirons (1,4,12)
- Turbot amb salsa de mar i muntanya, patata *raté*, fabes repelades (Suplement 3€) (2,4,7,9,12,13)
- Magret d'ànec, patata, salsa *hoisin* casolana (6,8,12)
- Galta de porc ibèric farcida de *duxelle* de bolets, puré de moniato al forn, *carpaccio* de xampinyons, emulsió de fruita de la passió (7,9,12)

POSTRES

Pastisseria artesana del dia | Fruita de temporada | Assortiment de gelats

29€
IVA inclòs

Conté:

