

FISKEBAR

PER COMPARTIR I BARRA FREDA

Dip d'albergínia i nous amb flatbread	12
Amanida de gambetes (Rejesalat)	14,5
Croquetes de llamàntol (3 u.)	10
Croquetes de formatge kraftkar (3 u.)	8
Musclos, beurre blanc, "huevas" i patates fregides	16
Cors de carxofa a la brasa	16
Sonsos amb fulles en tempura	18
Nigiri de tonyina	4
Nigiri de vieira	5
Nigiri de peix llimona	4
Nigiri de llobarro	4
Nigiri d'anxova i seitó	4
Variat de Nigiris (tonyina, vieira i llobarro) 6 u.	22
Ostres Fine de Claire nº3	5
Ostres Utah beach nº2 (Salsa: Mignonette o soja picant, gíngebre i verduretes)	6
Tarama amb cracker de lli	15
Salmó fumat amb bilnis	18
Tortitas cruixents de tonyina vermella amb alvocat i "chipotle" (2 u.)	14
Bacallà amb llet de tigre de pastanaga i gíngebre	16
Carpaccio de toro de tonyina Balfegó	23
Torradeta de steak tàrtar amb mantega fumada i anxova	7
Amanida de tomàquet, formatge de cabra, fonoll i cireres	15
Sardines marinades, raïms i endívies	14
Tàrtar de vieira fumat amb caputxina	21
Peix llimona a l'oli d'oliva verge	17

SOPES

Sopa freda de porro i espàrrecs blancs	16
Sopa de cranc fumada amb alvocat a la brasa i oli de chili	17

PASTES

Linguine d'escamarlans, picant	21
Mezzi paccheri amb turbot, espàrrec marí i llimona	20
Spaghetti alle vongole	21
Pappardelle amb ragú de cua de vaca al vi	19

ARROSSOS

Arròs melós d'escamarlans	27
Arròs de cocotxes de bacallà amb rossellones	26
Arròs de pollastre del Penedès, espàrrecs i allets	24

PEIXOS

Calamarcets de platja a la brasa amb topinambur i fulles de mostassa	22
Lubina amb espàrrecs, bròquil i puré de xirivia	26
Peix salvatge del mercat	s/m

CARNS

Pariserbøf amb relish de mostassa	19
Schnitzel de porc duroc, bolets, nabius i fregides	19
Filet de vaca als pebres	26

POSTRES

Custard tarta de llimona	9
Mousse de xocolata negra amb kumquat	8,50
Coulant d'avellana amb gelat de haba tonka	9,50
Flam de vainilla fumat amb gelat d'abet	7,50
Poma, menta i iogurt	7,50
Gelats artesans	7